Manuale d‘uso

ProFire® press
ProFire® compact

CE

Made in Germany

DeguDent

A Dentsply International Company

Il presente manuale d'uso contiene le istruzioni necessarie per un funzionamento sicuro, economico e conforme alle prescrizioni di ProFire® press e ProFire® compact, denominati in seguito "unità".

Alcune funzioni sono disponibili per un solo tipo di apparecchiatura. Queste funzioni sono opportunamente identificate nel testo.

Il presente manuale d'uso è destinato a:
- proprietari dell'unità,
- addetti al funzionamento dell'unità,
- addetti alla pulizia dell'unità,
- addetti alla manutenzione dell'unità,
- addetti alla disinstallazione dell'unità,
- addetti al trasporto dell'unità,
- addetti allo stoccaggio dell'unità,
- addetti allo smaltimento dell'unità.

Ciascuna di queste figure deve aver letto e compreso le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso. Il proprietario deve rendere disponibile il manuale d'uso alle persone sopracitate prima queste interagiscano con l'unità.
Attenersi alle norme antinfortunistiche in vigore nel luogo e nel paese di utilizzo dell'unità.

L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale d'uso consente di evitare rischi e di aumentare l'affidabilità e la durata dell'unità.

Le immagini e i testi contenuti in queste istruzioni per l'uso sono stati realizzati con la massima cura. Tuttavia non è possibile escludere errori di ortografia o dati erronei. DeguDent GmbH declina qualsiasi responsabilità in merito a tali errori.

Caratteristiche di layout del testo

Vari elementi del manuale d'uso sono associati a particolari caratteristiche di layout che consente di individuarli con facilità:

testo normale

riferimenti incrociati

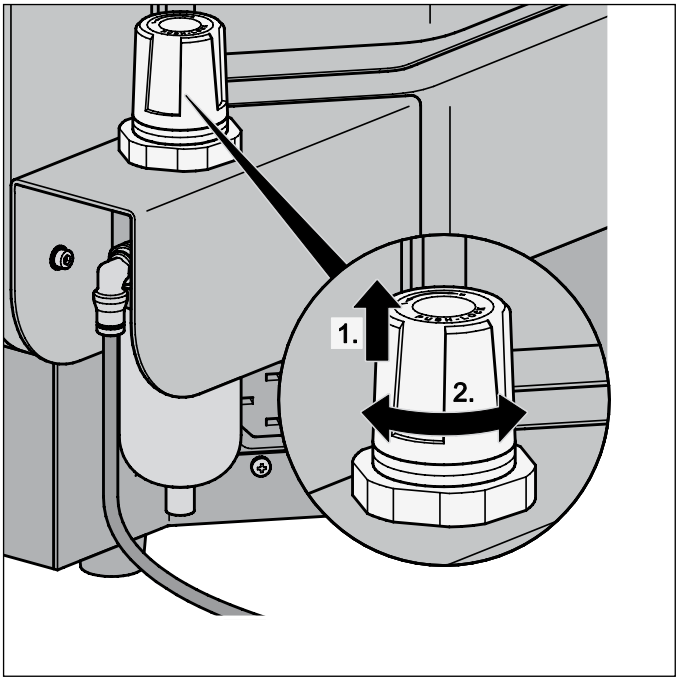
NOMI DI TASTI E DI MENU

- Elenchi
- Fasi di procedure

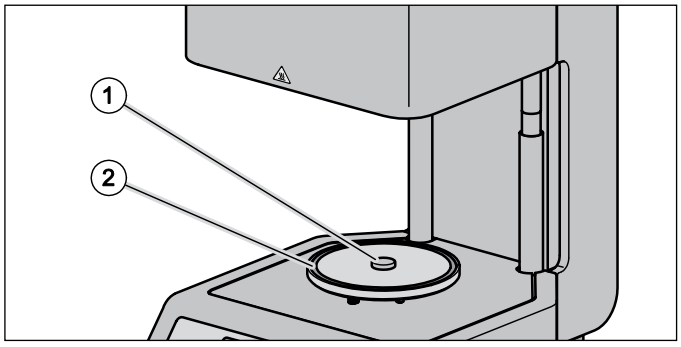
Questi consigli contengono informazioni aggiuntive, ad es. indicazioni speciali per un uso economico dell'unità.

Caratteristiche di layout delle figur

Le figure contengono immagini in diverse gradazioni di grigio. Gli elementi corrispondenti a un'azione descritta in precedenza sono evidenziati in bianco. I movimenti da eseguire sono indicati da frecce di direzione e movimento. Quando nella stessa figura vengono raffigurate più operazioni, la sequenza viene indicata da numeri (1., 2., ...).



Eventuali elementi citati nella didascalia della figura o nel testo precedente vengono identificati con numeri di posizione (1), (2):



Sommario

Sicurezza **8**
Obblighi del proprietario 8
Selezione e qualifica del personale 8
Utilizzo conforme 8
Uso non conforme 9
Divieto di conversioni e modifiche arbitrarie 9
Indicazioni su altri pericoli 9
Misure di sicurezza per le persone 9
Norme di sicurezza fondamentali 9
Caratteristiche di layout delle indicazioni di pericolo 11
Caratteristiche di layout delle indicazioni relative a danni alle cose e all'ambiente 11

Disimballaggio e installazione **12**

Fornitura standard e panoramica dell'unità ProFire® press **14**
Fornitura standard 14
Vista anteriore e posteriore 14

Fornitura standard e panoramica dell'unità ProFire® compact **16**
Fornitura standard 16
Vista anteriore e posteriore 16

Fissaggio dei componenti **18**
ProFire® press 19
ProFire® compact 21

Dispositivi di sicurezza **22**
Interruttore di alimentazione a levetta 22
Regolatore di pressione 22
Ripiano portaoggetti 22
Segnali di attenzione e di avvertenza 23

Descrizione **25**
Modalità di funzionamento 25
Caratteristiche 25
Postazione di lavoro 25
Quadro comandi 26
Dati presenti sulla targhetta di omologazione 26

Prima messa in funzione **27**

Prima di azionare l'unità **29**
ProFire® press 30
ProFire® compact 33

Sommario

Funzionamento di base **34**
Accensione 34
Controllo dell'unità mediante il quadro comandi 34
Panoramica dei menu 37
Impostazioni predefinite 38

Caricamento dei pellet di pressatura **40**
ProFire® press 40
ProFire® compact 41

Selezione di programmi o cartelle **42**
Selezione di programmi o cartelle 42
Selezionare e contrassegnare programmi o cartelle 42
Contrassegnare programmi o cartelle come preferiti 43

Cottura (ProFire® press, ProFire® compact) **44**
Utilizzo di programmi presenti sull'unità 44
Utilizzo di programmi presenti sullo stick USB 44

Pressatura (ProFire® press) **44**
Utilizzo di programmi presenti sull'unità 45
Utilizzo di programmi presenti sullo stick USB 45

Modifica di programmi **46**
ProFire® press 46
ProFire® compact 49

Gestione di programmi o cartelle **51**
Programmi o cartelle contrassegnati 51
Programmi o cartelle selezionati 51

Utilizzo e gestione di programmi mediante menu USB **54**
Avvio di programmi dallo stick USB 54
Backup di dati 54

Interruzione di programmi **56**

Dopo l'utilizzo **56**
Termine del programma 56
Raffreddamento 57
Rimozione della piastra di cottura o della muffola 57
Attivazione della modalità stand-by 58
Spegnere l'unità 58

Pulizia **59**
Prima dell'azionamento 59
In caso di risultati insoddisfacenti 60
In caso di imbrattamenti visibili esternamente 61

Manutenzione **62**
Sintesi degli interventi di manutenzione 62
Controllo del riduttore di pressione (ProFire® press) 62
Riscaldamento 63
Calibratura 64
Sostituzione della muffola elettrica 65

Risoluzione dei problemi **66**

Aggiornamento del software **70**

Disinstallazione **71**
ProFire® press 71
ProFire® compact 73

Trasporto e stoccaggio **74**

Smaltimento **76**
Smaltimento dell'imballo 76
Smaltimento dell'unità 76

Impostazioni predefinite dei programmi **77**
Elenco delle impostazioni di programma 77

Dati tecnici **83**

Conformità alle norme **84**

Indirizzo di contatto del produttore **85**

Dichiarazione di conformità **85**

Sicurezza

Questo capitolo contiene indicazioni

- sull'uso conforme
- sull'uso non conforme
- sugli obblighi del proprietario,
- sulle norme basilari di sicurezza
- su altri pericoli.

È necessario leggere questo capitolo con attenzione prima di mettere in funzione, utilizzare o pulire l'unità

- Attenersi alle indicazioni di pericolosità e alle norme di sicurezza per tutte le attività svolte sull'unità.

- Il presente manuale d'uso deve essere sempre allegato all'unità qualora questa venga consegnata a un utente diverso.

- In caso di utilizzo di accessori o apparecchiature opzionali attenersi alle relative istruzioni per l'uso.

Obblighi del proprietario

- Il proprietario è tenuto a richiedere alle autorità competenti l'autorizzazione all'esercizio e ad osservare le relative leggi e disposizioni, ad es.:
  – Sicurezza del personale
  – Sicurezza dei materiali
  – Smaltimento.
- Il proprietario dell'unità deve garantire che l'unità sia azionata e pulita solo da personale qualificato.
- Il proprietario dell'unità deve garantire che l'unità sia azionata solo sotto costante supervisione di personale qualificato.
- Il proprietario dell'unità deve mettere a disposizione del personale addetto al funzionamento e alla pulizia la seguente documentazione:
  – il presente manuale d'uso,
  – le norme infortunistiche relative alla postazione di lavoro, in vigore nel luogo di utilizzo dell'unità,
  – altre norme valide a livello nazionale.
- Il proprietario deve garantire che tutte le indicazioni di pericolosità e sicurezza vengano osservate.
- Il proprietario deve predisporre punti luce adeguati per l'illuminazione dell'unità.
- Il proprietario deve stabilire chiaramente le competenze del personale addetto al funzionamento.
- Il personale che deve essere addestrato o guidato, inclusi i tirocinanti, può azionare l'unità solo sotto la costante supervisione di personale qualificato.

Selezione e qualifica del personale

L'unità può essere utilizzata solo da odontotecnici, odontoiatri o personale con una qualifica equivalente.
Per qualifiche equivalenti si intende:

- Esperienza nella lavorazione della porcellana o di materiali ceramici nel settore odontotecnico.
- Esperienza nell'impiego di impianti ad aria compressa.

Utilizzo conforme

L'unità è destinata esclusivamente alla produzione di protesi dentarie umane.
L'unità deve essere utilizzata solo in laboratori odontotecnici e solo da personale qualificato .
L'unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati.
Vedere Dati tecnici, pagina 104.

L'azionamento e la pulizia dell'unità devono essere effettuati nell'osservanza delle norme di legge relative all'uso di indumenti protettivi personali.

L'uso conforme comporta anche il rispetto di tutte le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, soprattutto delle indicazioni di pericolosità e delle norme di sicurezza.

Qualsiasi uso diverso o al di fuori delle suddette indicazioni è ritenuto non conforme.

ProFire® press

ProFire® press esegue la cottura e la pressatura della porcellana o di materiali ceramici in ambito odontotecnico ad aria o sottovuoto.

ProFire® press può essere utilizzato esclusivamente per la cottura e la pressatura di porcellana e di materiali ceramici. Questo materiale è dotato di un codice di identificazione che fornisce informazioni sulla lavorazione.
Vedere Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 92.

ProFire® compact

ProFire® compact esegue la cottura della porcellana o di materiale ceramici in ambito odontotecnico ad aria o sottovuoto.

ProFire® compact può essere utilizzato esclusivamente per la cottura di porcellana e materiali ceramici. Questo materiale è dotato di un codice di identificazione che fornisce informazioni sulla lavorazione.
Vedere Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 92.

Uso non conforme

L'uso è ritenuto non conforme nei seguenti casi:

- cottura e pressatura di materiali diversi da quelli indicati per ProFire® press,
- cottura di materiali diversi da quelli indicati per ProFire® compact,
- unità lasciata incustodita durante il funzionamento,
- azionamento da parte di personale non qualificato e
- mancato utilizzo degli indumenti protettivi personali prescritti.

L'uso non conforme dell'unità può causare danni a persone e cose.
DeguDent declina qualsiasi responsabilità per danni causati da un uso non conforme dell'unità.

Divieto di conversioni e modifiche arbitrarie

- Astenersi da qualsiasi conversione o modifica arbitraria dell'unità o degli accessori. Conversioni e modifiche non sono consentite senza l'autorizzazione di DeguDent.
- Non è consentito disassemblare o smontare l'unità o i relativi componenti.

Indicazioni su altri pericoli

Le fonti di pericolo sull'unità sono state eliminate il più possibile in fase di progettazione.
Tuttavia durante l'azionamento dell'unità possono verificarsi altri pericoli.
È possibile che si verifichino pericoli per il personale nonché danni all'unità e ad altri valori reali quando l'unità:

- viene azionata da personale non qualificato,
- viene utilizzata per un uso non conforme,
- non viene pulita adeguatamente,
- non viene sottoposta a manutenzione appropriata,
- viene disinstallata in modo non conforme,
- viene trasportata in modo non conforme,
- viene stoccata in un luogo non idoneo, oppure
- viene smaltita in modo non conforme.

Misure di sicurezza per le persone

- Accertarsi che qualsiasi operazione sull'unità sia svolta nel rispetto di tutte le norme di legge relative all'uso di indumenti protettivi personali.
- Accertarsi che le aree di lavoro attorno all'unità siano sempre sgombre da intralci.
- Accertarsi che le aree di lavoro siano sufficientemente illuminate.

Vedere Postazione di lavoro, pagina 25.

Norme di sicurezza fondamentali

In questo paragrafo sono descritte le norme di sicurezza fondamentali per l'utilizzo dell'unità.

- Attenersi a tutte le norme di sicurezza e indicazioni di pericolosità fondamentali contenute nel presente manuale.
- Controllare l'unità e tutti i componenti per rilevare eventuali danni visibili. In presenza di danni contattare DeguDent. Procedere all'utilizzo solo se l'unità risulta in condizioni perfette.
- Eventuali riparazioni o interventi di manutenzione possono essere effettuati solo da tecnici del servizio assistenza di DeguDent.
- Accertarsi che l'unità venga azionata solo sotto la supervisione di personale qualificato.
- L'unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati.

Vedere Dati tecnici, pagina 83.

- Il manuale d'uso deve essere messo a disposizione degli utenti in un luogo designato dal proprietario. Il proprietario è tenuto ad accertarsi che il personale addetto all'unità abbia avuto modo di accedere a queste informazioni prima di interagire con l'unità.
- Accertarsi che qualsiasi operazione sull'unità sia svolta nel rispetto di tutte le norme antinfortunistiche e di tutela ambientale previste dalla legge.

Evitare i pericoli connessi alla corrente elettrica

- Utilizzare l'unità solo in laboratori odontotecnici.
- Utilizzare l'unità solo se collegata a un circuito elettrico protetto conformemente ai dati tecnici.
- Non azionare l'unità se i cavi elettrici sono danneggiati.
  – Evitare di piegare o schiacciare i cavi elettrici.
  – Non esporre i cavi elettrici al contatto con sostanze liquide (ad es. liquidi cercafughe).
  – Sostituire i cavi elettrici danneggiati prima di riaccendere l'unità.
- Eventuali riparazioni dell'unità possono essere effettuate solo da tecnici del servizio assistenza di DeguDent.
- Eventuali interventi sulle installazioni elettriche devono essere eseguiti da un elettricista qualificato (nel rispetto della norma DIN 57100/VDE 0100, Parte 701) con esperienza in:
  – interventi sulla rete di alimentazione;
  – *in*terventi su apparecchiature e componenti elettriche.
- Spine standard e Schuko devono essere facilmente accessibili per consentire di scollegare rapidamente l'unità dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Accertarsi che l'unità sia sempre asciutta. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'unità, procedere nel modo seguente:
  – Interrompere immediatamente l'alimentazione elettrica con l'interruttore a levetta.
  – Accertarsi che non sia possibile il riavvio accidentale dell'unità.
  – Estrarre la spina Schuko dalla presa elettrica.
  – Asciugare l'unità e i componenti.
  – Far eseguire una revisione e l'eventuale riparazione da parte di un tecnico del servizio assistenza di DeguDent prima di riavviare l'unità.
- L'unità non deve essere collocata in luoghi a rischio di sgocciolamenti o spruzzi d'acqua. Non collocare oggetti contenenti liquidi, ad es. bicchieri, sulla copertura dell'unità.
- Se l'unità viene azionata in modo discontinuo o non viene utilizzata da notte, attivare la modalità stand-by per evitare la formazione di umidità nella camera di cottura.
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate solo con l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione Off. Estrarre inoltre la spina Schuko dalla presa elettrica.
- In caso di problemi di funzionamento, spegnere l'unità mediante l'interruttore di alimentazione a levetta. Estrarre inoltre la spina Schuko dalla presa elettrica.

Evitare i pericoli connessi all'aria compressa

Un impianto ad aria compressa danneggiato rappresenta un rischio di esplosione.

- L'impianto ad aria compressa deve essere mantenuto in condizioni perfette e ispezionato regolarmente.
- Eventuali riparazioni dell'unità possono essere effettuate solo da tecnici del servizio assistenza di DeguDent.

Evitare i pericoli di esplosione

- L'unità non deve essere utilizzata in ambienti a rischio di esplosione.
- L'unità non deve essere installata e azionata in prossimità di oggetti infiammabili o esplosivi.
- Mantenere l'unità a una distanza minima di 50 cm da offitto, pareti o altri oggetti.
- L'unità non deve essere azionata con materiali o liquidi infiammabili o esplosivi.

Evitare i pericoli di incendio

- Collocare l'unità su una superficie refrattaria.
- Eventuali riparazioni dell'unità possono essere effettuate solo da tecnici del servizio assistenza di DeguDent.
- Non rimuovere la copertura dell'unità e non appoggiare alcun oggetto, ad es. coperte o bicchieri, sulla copertura.
- L'unità non deve essere installata e azionata in prossimità di oggetti infiammabili o esplosivi.
- Mantenere l'unità a una distanza minima di 50 cm da soffitto, pareti o altri oggetti.

Evitare i rischi di soffocamento

- Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola o altri materiali dell'imballo.
- Conservare la pellicola e gli altri materiali dell'imballo fuori della portata dei bambini.

Evitare i rischi di intossicazione

- Le batterie possono contenere sostanze tossiche. Tenere le batterie fuori della portata dei bambini. I bambini potrebbero mettere le batterie in bocca e inghiottirle.

Norme di sicurezza relative alle fibre ceramiche

L'**isolamento termico** della camera di cottura contiene **fibre ceramiche** classificate come cancerogene.
Le misurazioni effettuate su un forno in funzione hanno dimostrato che in condizioni di azionamento conforme il rischio relativo a queste fibre rimane notevolmente al di sotto della soglia di accettazione.
Eventuali interventi di riparazione del forno devono essere effettuati esclusivamente da un tecnico esperto (ad es. dal servizio di assistenza tecnica di DeguDent GmbH).
I **depositi di fibre** visibili **sulle parti accessibili del forno** devono essere rimossi con **tecniche di pulizia autorizzate** (ad es. **con un panno umido** o **con un aspiratore dotato di filtri omologati**). **L'eliminazione mediante aria compressa** o **spazzole e pennelli in condizioni asciutte non è consentita.** Qualora il problema dei depositi di fibre visibili si ripresentasse ripetutamente in condizioni di funzionamento conforme, contattare il servizio di assistenza tecnica sopracitato. **In caso di danneggiamento, gli accessori** contenenti fibre ceramiche **non possono continuare ad essere utilizzati.**

Evitare il pericolo di irritazioni cutanee, oculari e delle vie aeree

L'esposizione dell'isolamento termico della camera di cottura può determinare la fuoriuscita di polveri che possono causare irritazioni cutanee, oculari e delle vie aeree.

- Non esporre mai l'isolamento termico della camera di cottura.
- Eventuali riparazioni dell'unità possono essere effettuate solo da tecnici del servizio assistenza di DeguDent.

Evitare danni all'ambiente

- Smaltire l'unità e i relativi accessori conformemente alle disposizioni di legge.

Evitare danni all'unità

- Eventuali riparazioni dell'unità possono essere effettuate solo da tecnici del servizio assistenza di DeguDent.

Evitare risultati di lavorazione insoddisfacenti

- Eventuali riparazioni dell'unità possono essere effettuate solo da tecnici del servizio assistenza di DeguDent.

Caratteristiche di layout delle indicazioni di pericolo

Il presente manuale d'uso contiene le seguenti categorie di indicazioni di pericolosità:

PERICOLO
Le indicazioni con la parola PERICOLO segnalano una situazione pericolosa, in grado di causare morte o lesioni gravi.

AVVERTENZA
Le indicazioni con la parola AVVERTENZA segnalano una situazione pericolosa, che potrebbe causare la morte o lesioni gravi.

CAUTELA
Le indicazioni con la parola CAUTELA segnalano una situazione che può causare lesioni lievi o medie.

Caratteristiche di layout delle indicazioni relative a danni alle cose e all'ambiente

ATTENZIONE
Queste norme segnalano una situazione che può provocare danni alle cose o all'ambiente.

Disimballaggio e installazione

L'unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati.

Vedere Dati tecnici, pagina 83.

- Controllare l'indicatore Shockwatch® applicato sull'imballo.

L'indicatore fornisce informazioni su un possibile danneggiamento dell'unità.

- Attenersi alle istruzioni riportate sull'adesivo Shockwatch®.

Questo è posizionato accanto all'indicatore Shockwatch® sull'imballo.

AVVERTENZA

I danni all'unità o agli accessori causati dal trasporto possono causare lesioni.

- Se l'indicatore Shockwatch® appare di colore rosso, attenersi alle istruzioni riportate sull'adesivo Shockwatch®.

ATTENZIONE

Oggetti metallici a spigoli vivi, come fibbie o utensili possono graffiare le superfici durante il trasporto.

- Evitare che durante il trasporto l'unità venga a contatto con oggetti a spigoli vivi.
- Trasportare l'unità solo nell'imballo originale.

- Apertura dell'imballo.

L'imballo contiene due gusci in polistirolo che rivestono la parte superiore e inferiore dell'unità proteggendola da eventuali danni durante il trasporto.

- Rimuovere il guscio di polistirolo superiore.

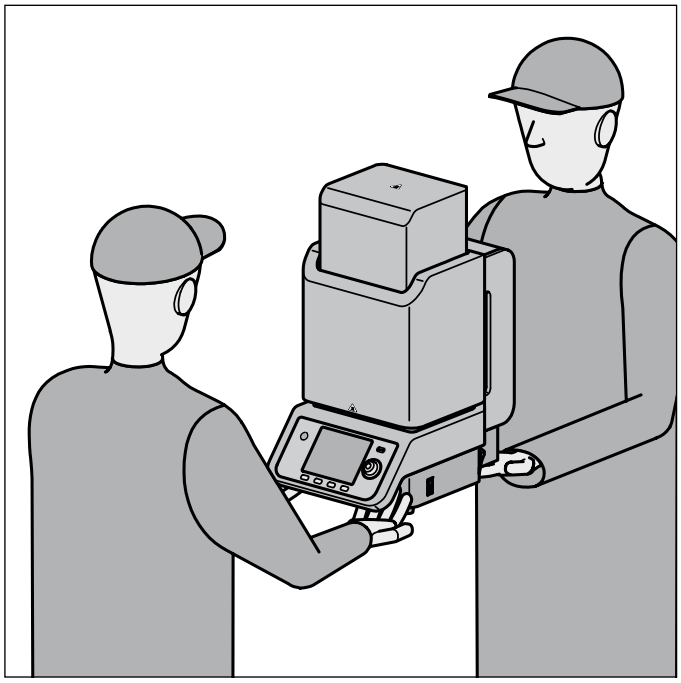
CAUTELA

L'unità pesante può cadere e provocare lesioni.

- L'unità deve essere trasportata da due persone.
- Una persona afferra l'unità con entrambe le mani dal lato anteriore sotto il quadro comandi e l'altra dal lato inferiore sotto la base.

- L'unità deve essere sollevare da due persone per essere estratta dall'imballo.

- L'unità deve essere trasportata da due persone.



- L'unità ProFire® compact deve essere trasportata da due persone.

- Collocare l'unità con la base verso il basso su una superficie solida, refrattaria e piana.

AVVERTENZA

La presenza di sostanze esplosive costituisce un pericolo di esplosione per tutta l'area di lavoro.

- L'unità non deve essere installata in ambienti a rischio di esplosione.
- Non installare l'unità in prossimità di sostanze esplosive.
- Mantenere l'unità a una distanza minima di 50 cm da soffitto, pareti o altri oggetti.

AVVERTENZA

La presenza di sostanze combustibili costituisce un pericolo di incendio per tutta l'area di lavoro.

- L'unità non deve essere installata in ambienti a rischio di incendio.
- Non installare l'unità in prossimità di sostanze combustibili.
- Collocare l'unità su una superficie refrattaria.
- Mantenere l'unità a una distanza minima di 50 cm da soffitto, pareti o altri oggetti.

- Estrarre l'etichetta di avvertenza dall'imballo dell'unità.

L'etichetta di avvertenza segnala la necessità di montare la base di cottura prima di mettere in funzione l'unità per la prima volta.

Vedere Prima messa in funzione, pagina 27.

- Estrarre dall'imballo dell'unità la scatola con gli accessori.

ATTENZIONE

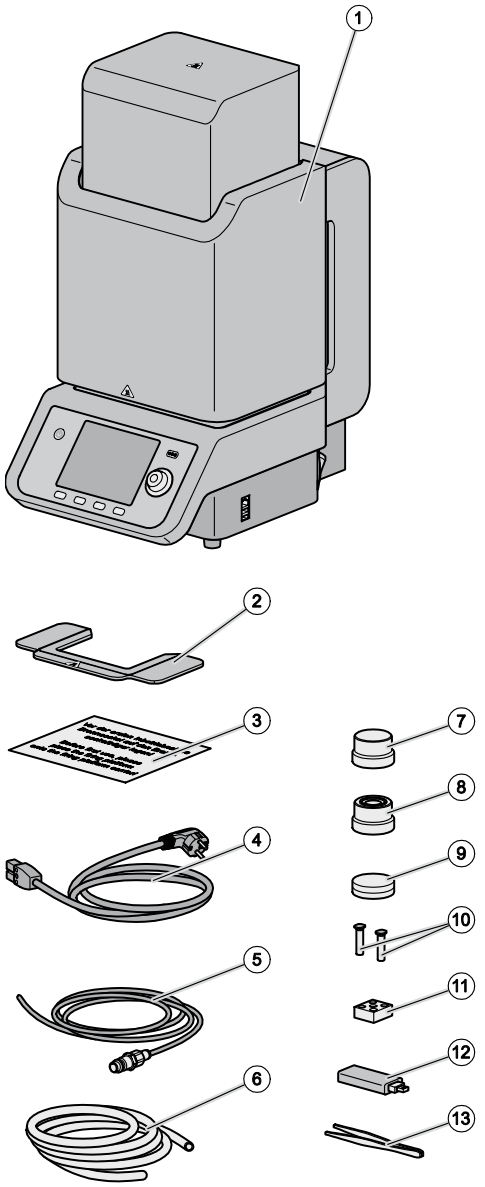
Oggetti metallici a spigoli vivi, come fibbie o utensili, possono causare danni all'unità durante il trasporto.

- Evitare che durante il trasporto gli accessori vengano a contatto con oggetti a spigoli vivi.

- Aprire l'imballo contenente gli accessori.
- Estrarre gli accessori dall'imballo.
- Eliminare la confezione protettiva degli accessori.

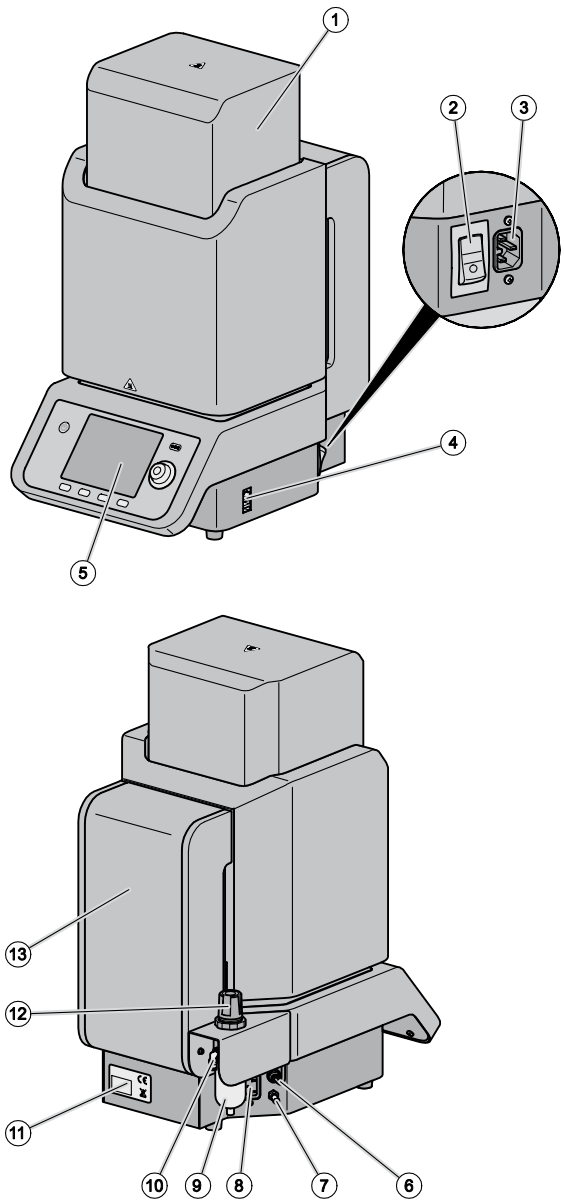
Per evitare di danneggiare l'unità o gli accessori, per esempio durante il trasporto o lo stoccaggio, conservare l'imballo originale dell'unità e degli accessori.

Fornitura standard e panoramica dell‘unità ProFire® press



Fornitura standard

1 Unità
2 Ripiano portaoggetti
3 Avvertenza relativa alla prima messa in funzione
4 Cavo di alimentazione
5 Tubo per aria compressa
6 Tubo per vuoto
7 Base di cottura
8 Base di pressatura
9 Supporto per oggetto di cottura con 6 perni
10 Cilindro di pressatura Cergo
11 Supporto per cilindro di pressatura
12 Stick USB
13 Pinzetta per forno



Vista anteriore e posteriore

1 Copertura dell’unità
2 Interruttore di alimentazione a levetta
3 Presa di alimentazione
4 Porta di rete per tecnici del servizio assistenza di DeguDent e connessioni USB
5 Quadro comandi
6 Presa aria compressa per camera di pressatura
7 Presa tubo per vuoto
8 Presa per pompa del vuoto
9 Riduttore pressione
10 Alimentazione aria compressa per riduttore pressione
11 Targhetta di omologazione
12 Regolatore pressione
13 Colonna C

- Controllare che la fornitura standard sia completa.

Vedere Fornitura standard, pagina 14.

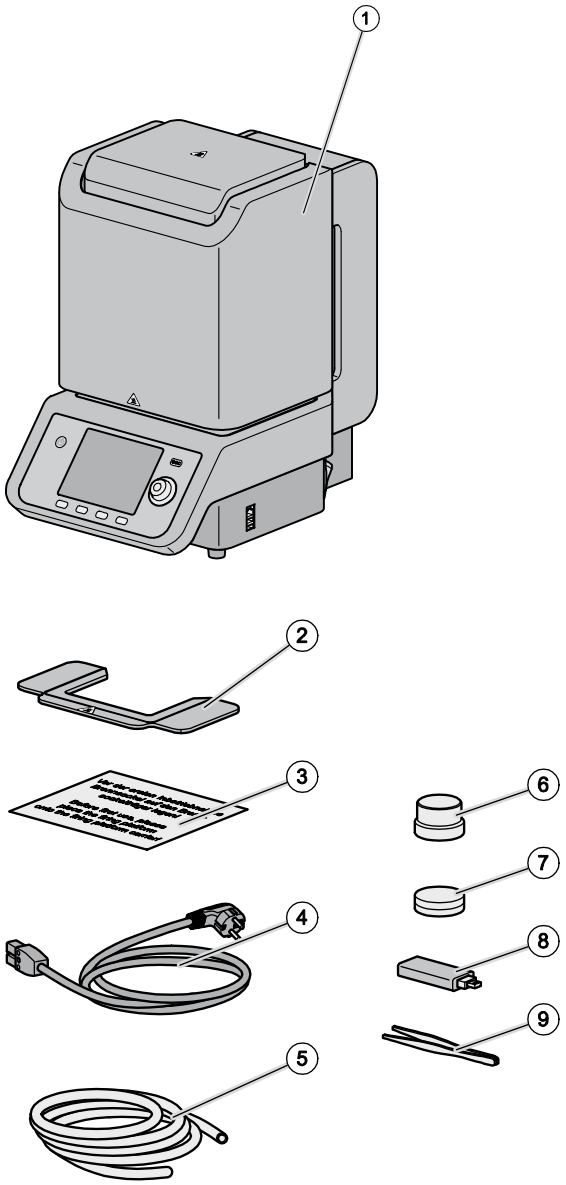
AVVERTENZA

Una fornitura standard incompleta o danneggiata può causare lesioni.

- Qualora l‘unità o altre parti della fornitura standard risultassero danneggiate o mancanti, evitare di mettere in funzione l‘unità o altre parti della fornitura standard.
- In questo caso contattare DeguDent.

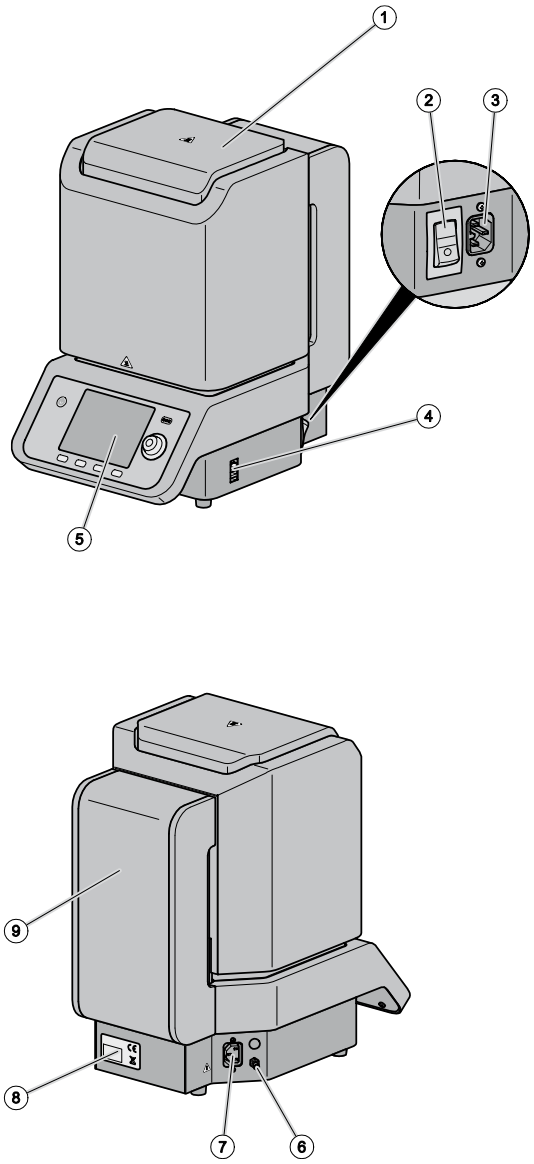
- Qualora l‘unità o altre parti della fornitura standard risultassero danneggiate o mancanti, evitare di mettere in funzione l‘unità o altre parti della fornitura standard.
- In questo caso contattare DeguDent.

Fornitura standard e panoramica dell‘unità ProFire® compact



Fornitura standard

1 Unità
2 Ripiano portaoggetti
3 Avvertenza relativa alla prima messa in funzione
4 Cavo di alimentazione
5 Tubo per vuoto
6 Base di cottura
7 Supporto per oggetto di cottura con 6 perni
8 Stick USB
9 Pinzetta per forno



Vista anteriore e posteriore

1 Copertura dell’unità
2 Interruttore di alimentazione a levetta
3 Presa di alimentazione
4 Porta di rete per tecnici del servizio di assistenza di DeguDent e connessioni USB
5 Quadro comandi
6 Presa tubo per vuoto
7 Presa per pompa del vuoto
8 Targhetta di omologazione
9 Colonna C

- Controllare che la fornitura standard sia completa.

Vedere Fornitura standard, pagina 16.

AVVERTENZA

Una fornitura standard incompleta o danneggiata può causare lesioni.

- Qualora l‘unità o altre parti della fornitura standard risultassero danneggiate o mancanti, evitare di mettere in funzione l‘unità o altre parti della fornitura standard.
- In questo caso contattare DeguDent.

- Qualora l‘unità o altre parti della fornitura standard risultassero danneggiate o mancanti, evitare di mettere in funzione l‘unità o altre parti della fornitura standard.
- In questo caso contattare DeguDent.

Fissaggio dei componenti

- Prima della messa in funzione è necessario fissare i componenti sull‘unità.

L’unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati.

Vedere Dati tecnici, pagina 83.

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa della pompa per vuoto sull‘unità, quando quest‘ultima è accesa.

AVVERTENZA

Gli accessori opzionali non correttamente settati possono rappresentare un rischio di lesione.

- Utilizzare esclusivamente accessori opzionali consigliati da DeguDent.
- Attenersi alle istruzioni contenute nei manuali d’uso degli accessori opzionali.

AVVERTENZA

Il surriscaldamento dei componenti può comportare un rischio di incendio.

- Utilizzare esclusivamente i componenti forniti in dotazione.

ATTENZIONE

Il posizionamento scorretto dei componenti durante il fissaggio all‘unità può pregiudicare la tenuta ermetica.

- Fissare i componenti perfettamente a filo delle porte o aperture dell‘unità.
- Verificare il posizionamento corretto dei componenti sull‘unità.
- Correggere eventuali errori di posizionamento dei componenti sull‘unità.

ATTENZIONE

L‘installazione non corretta di una pompa per vuoto può causare problemi di funzionamento dell‘unità.

- Accertarsi che le pompe per vuoto siano ben lubrificate e posizionate sotto l‘unità.
- Attenersi alle istruzioni contenute nel manuale d’uso allegato alla pompa per vuoto.

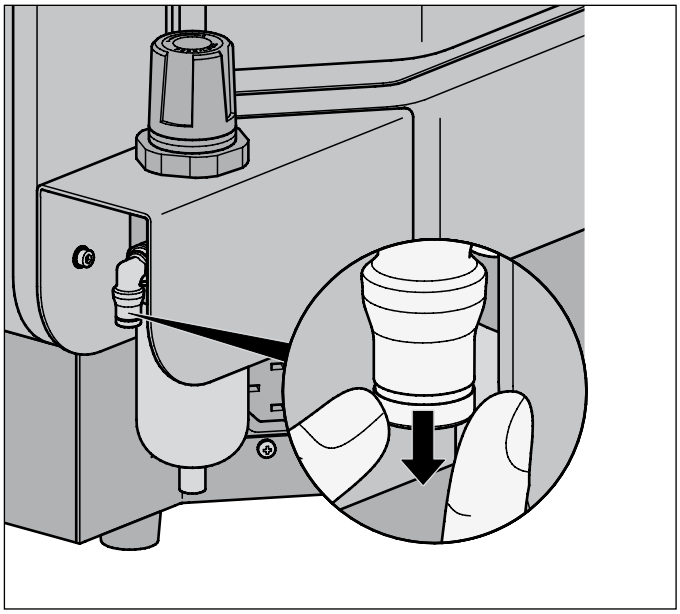
ProFire® press

Per la creazione della pressione di esercizio, l'unità è dotata di un riduttore di pressione con regolatore di pressione integrato e scarico della sovrapressione incorporato.

Vedere Controllo del riduttore di pressione, pagina 62.

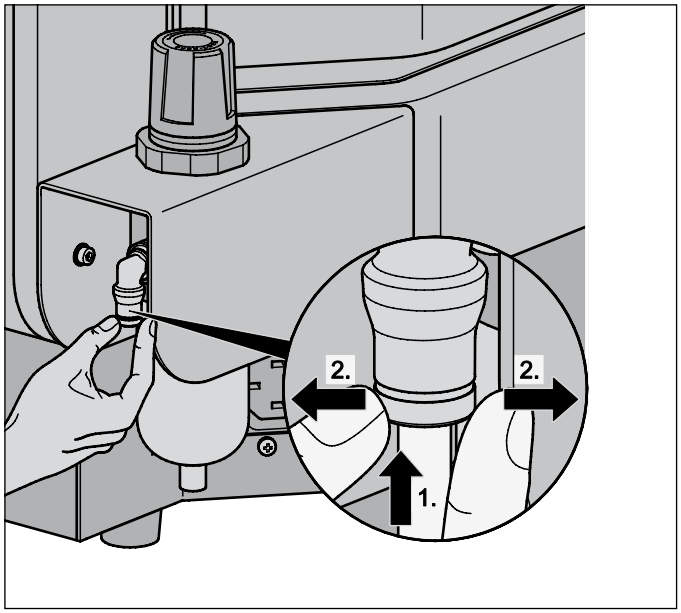
ATTENZIONE
La mancata connessione dell'aria compressa può causare problemi di funzionamento della camera di cottura.
- Fissare il tubo dell'aria compressa alla valvola della regolatore di pressione
- Collegare l'alimentazione dell'aria compressa (3,5–10 bar) all'unità.

- Staccare l'anello metallico della valvola dell'aria compressa dalla valvola stessa tenendolo in posizione.



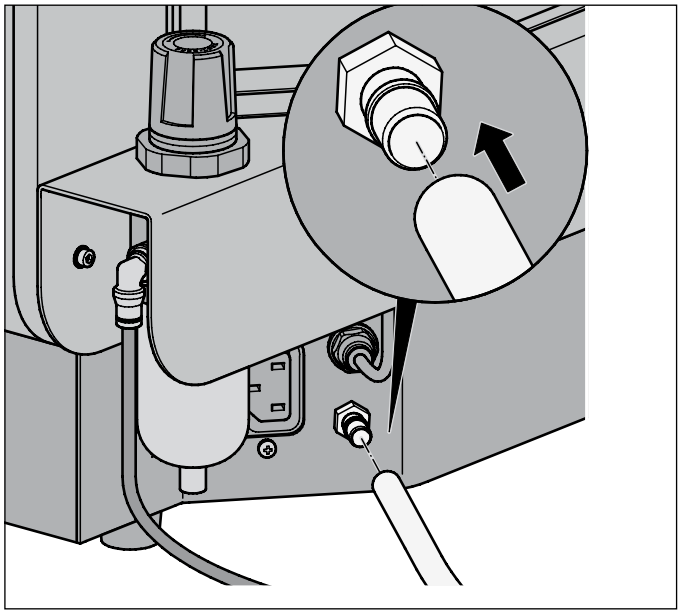
- Inserire il tubo dell'aria compressa nell'apertura della valvola dell'aria compressa (1.).

- Rilasciare l'anello metallico (2.).



- Accertarsi che il tubo dell'aria compressa sia inserito saldamente nella valvola dell'aria compressa.

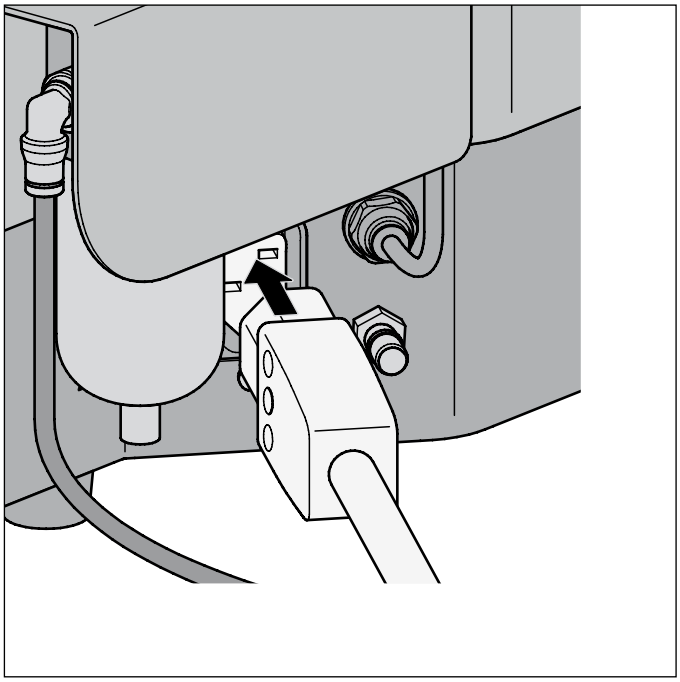
- Inserire il tubo per vuoto nell'apposita presa.



- Accertarsi che il tubo per vuoto sia inserito saldamente nella presa per vuoto.

- Inserire il cavo di alimentazione della pompa per vuoto nella relativa presa di alimentazione.

- Accertarsi che la pompa per vuoto sia accesa.

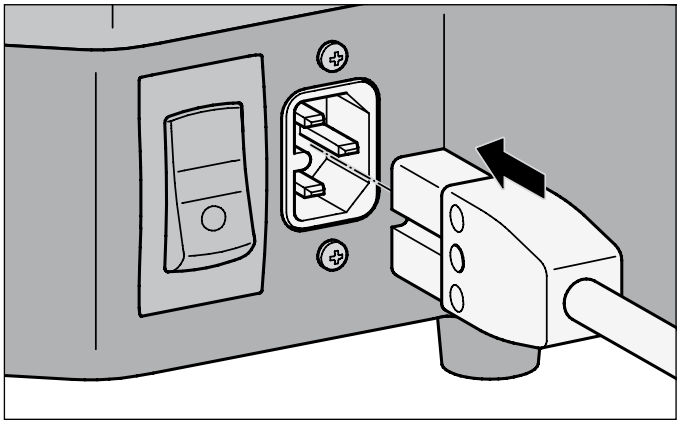


ATTENZIONE

Una tensione di rete non conforme della pompa per vuoto opzionale può causare danni all'unità.

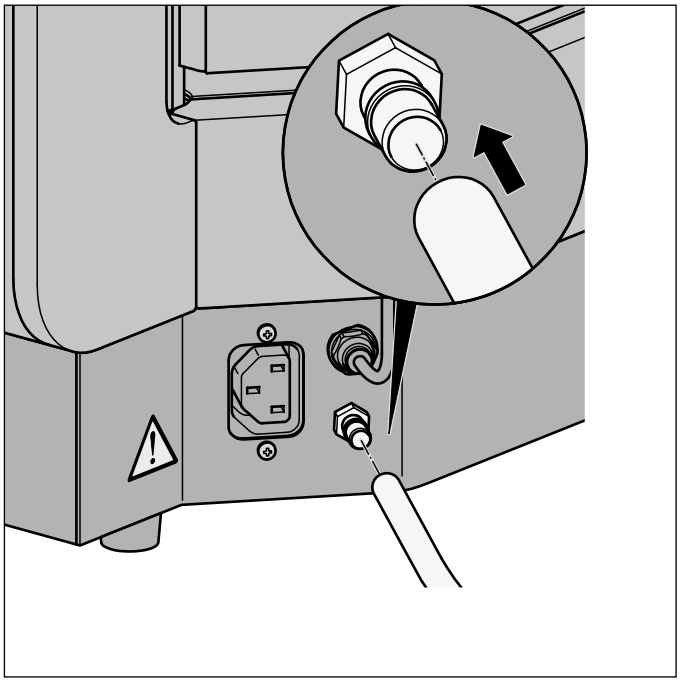
- Accertarsi che siano connesse solo pompe per vuoto con una tensione corrispondente alla tensione di alimentazione dell'unità.

- Inserire la spina nella presa di alimentazione.



ProFire® compact

- Inserire il tubo per vuoto nell‘apposita presa.



- Accertarsi che il tubo per vuoto sia inserito saldamente nella presa per vuoto.

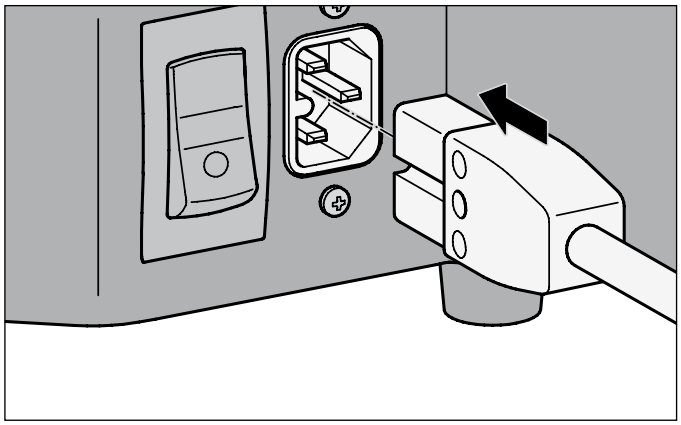
- Inserire il cavo di alimentazione della pompa per vuoto nella relativa presa di alimentazione.

ATTENZIONE

Una tensione di rete non conforme della pompa per vuoto opzionale può causare danni all‘unità.

- Accertarsi che siano connesse solo pompe per vuoto con una tensione corrispondente alla tensione di alimentazione dell‘unità.

- Inserire la spina nella presa di alimentazione.

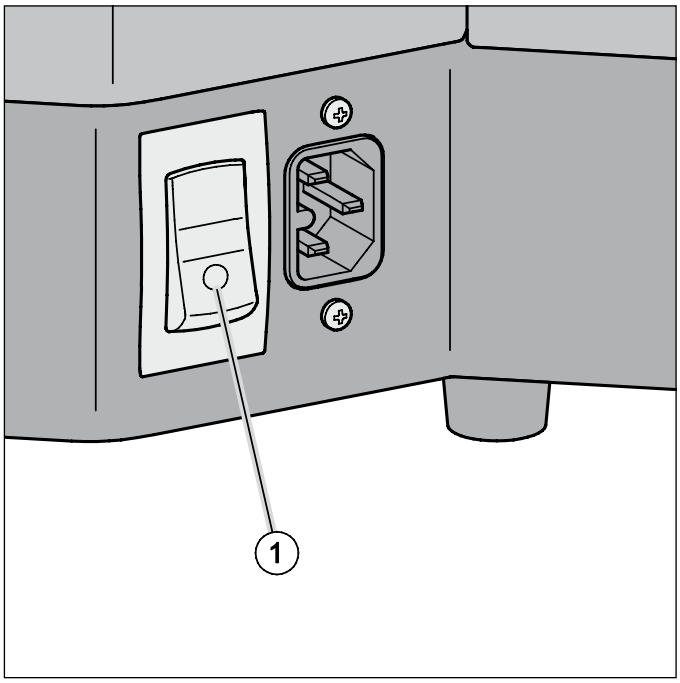


Dispositivi di sicurezza

Procedere all'utilizzo solo se l'unità è in condizioni tecniche perfette. Tutti dispositivi di protezione e sicurezza devono essere correttamente funzionanti.

Interruttore di alimentazione a levetta

Mediante l'interruttore di alimentazione a levetta (1) sul retro dell'unità è possibile scollegare dalla rete elettrica l'intera unità.



- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „O".

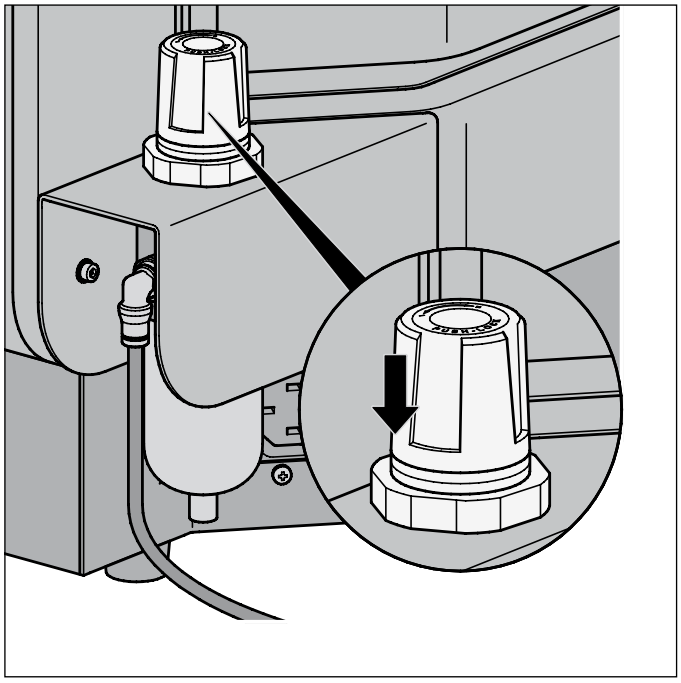
L'unità è spenta.

Regolatore di pressione

Il regolatore di pressione consente di controllare l'alimentazione di aria compressa.

Vedere Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 28.

- Per impedire la modifica accidentale delle impostazioni dell'aria compressa, premere verso il basso il regolatore di pressione.



Il regolatore di pressione è bloccato.

Ripiano portaoggetti

Grazie al ripiano portaoggetti magnetico è possibile aumentare la superficie di appoggio per i manufatti.

Il lato inferiore del ripiano portaoggetti è dotato di ausili di posizionamento per facilitarne il montaggio.

ATTENZIONE

I manufatti possono cadere e danneggiarsi.

- Usare entrambe le mani per collocare il ripiano portaoggetti sulla piastra di cottura in posizione perfettamente orizzontale.
- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all'area della piastra di cottura.

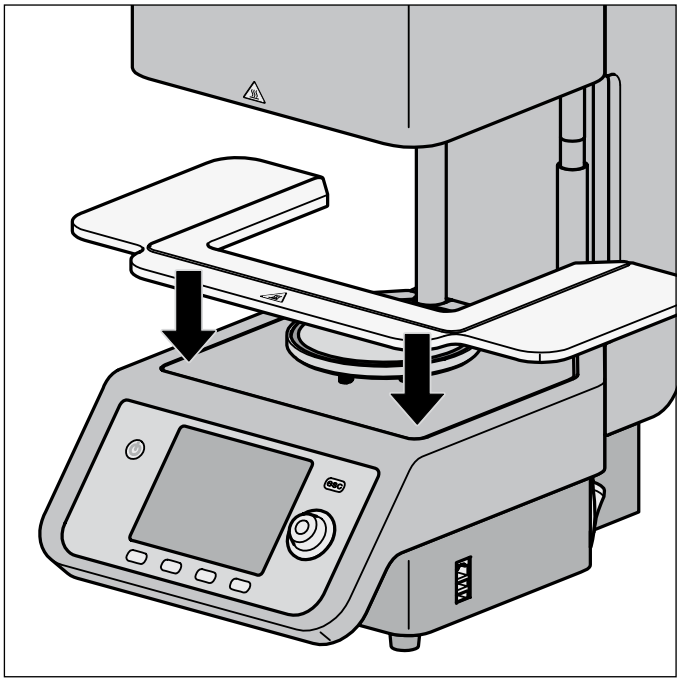
ATTENZIONE

Difficoltà di rimozione di materiali magnetici dal ripiano portaoggetti a causa della forza di attrazione esercitata dalla piastra magnetica.

- Collocare sulla ripiano portaoggetti solo materiali non magnetici.

- Collocare il ripiano portaoggetti magnetico sulla piastra di cottura con i feltrini rivolti verso il basso.

- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all'area della piastra di cottura.



- Accertarsi che il ripiano portaoggetti sia fissato saldamente.

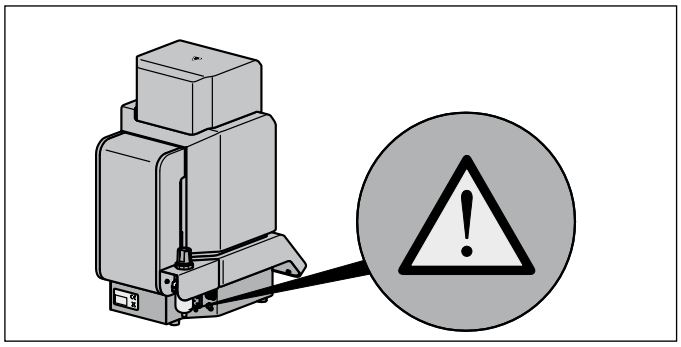
Segnali di attenzione e di avvertenza

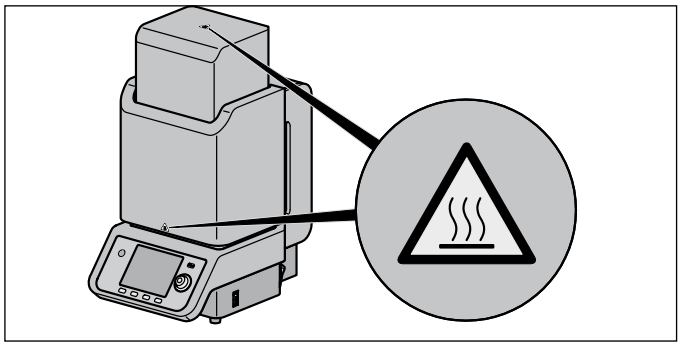
Sulle parti dell'unità elencati di seguito sono applicati simboli di avvertenza e di attenzione che segnalano aree a rischio.

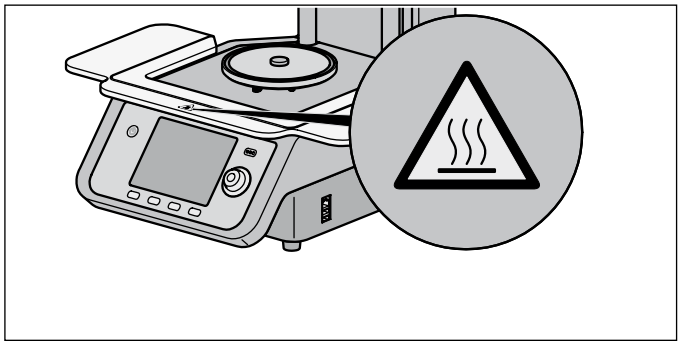
ProFire® press

- Accertarsi che i simboli di avvertenza e di attenzione applicati sull'unità non siano coperti e siano sempre chiaramente leggibili.

- Sostituire tempestivamente i simboli di avvertenza e di attenzione danneggiati.







Significato dei simboli di avvertenza di attenzione

Segnala il pericolo di energia elettrica

Segnala il pericolo di ustione per la presenza di superfici molto calde

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa della pompa per vuoto sull'unità, quando quest'ultima è accesa.

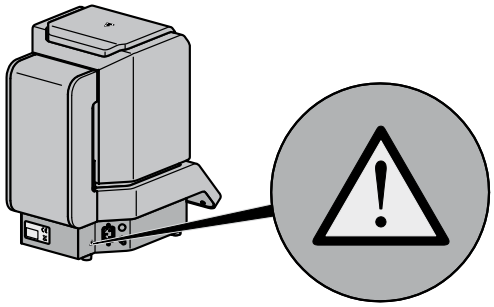
AVVERTENZA

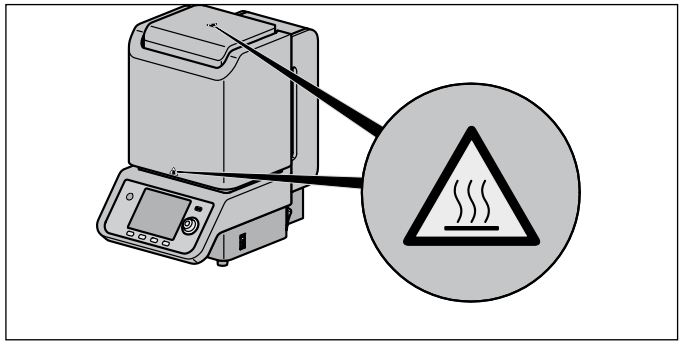
Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

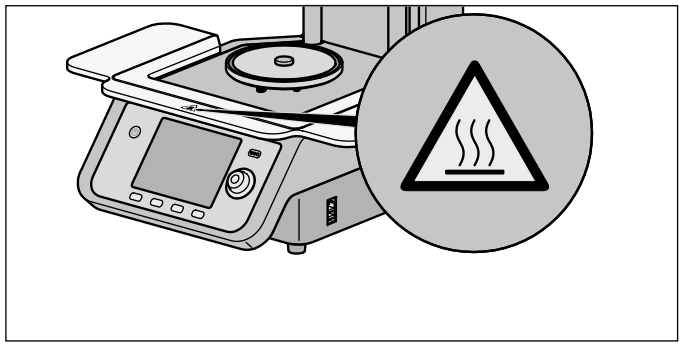
- Non toccare in nessun caso le superfici dell'unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

ProFire® compact

- Accertarsi che i simboli di avvertenza e di attenzione applicati sull'unità non siano coperti e siano sempre chiaramente leggibili.
- Sostituire tempestivamente i simboli di avvertenza e di attenzione danneggiati.







Significato dei simboli di avvertenza e di attenzione

Segnala il pericolo di energia elettrica

Segnala il pericolo di ustione per la presenza di superfici molto calde

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa della pompa per vuoto sull'unità, quando quest'ultima è accesa.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell'unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

Descrizione
Modalità di funzionamento

ProFire® press

ProFire® press esegue la cottura e la pressatura della porcellana o di materiali ceramici in ambito odontotecnico ad aria o sottovuoto.
L'alimentazione di aria compressa può essere regolata mediante il regolatore e riduttore di pressione sul retro dell'unità.
Per la lavorazione dei materiali sottovuoto è possibile utilizzare la presa della pompa per vuoto e la presa per il tubo del vuoto sul retro dell'unità.

ProFire® compact

ProFire® compact esegue la cottura della porcellana o di materiale ceramici in ambito odontotecnico ad aria o sottovuoto.
Per la lavorazione dei materiali sottovuoto è possibile utilizzare la presa della pompa per vuoto e la presa per il tubo del vuoto sul retro dell'unità.

Caratteristiche

ProFire® press

- Selezione della lingua
- Indicatore di stato dei parametri di programma attivi
- Risultati di cottura riproducibili
- Risultati di pressatura riproducibili
- Modalità stand-by per evitare formazione di umidità nella camera di cottura
- Copia ed eliminazione di programmi
- Modifica di programmi esistenti
- Memorizzazione di programmi modificati come programmi individuali.

ProFire® compact

- Selezione della lingua
- Indicatore di stato dei parametri di programma attivi
- Risultati di cottura riproducibili
- Modalità stand-by per evitare formazione di umidità nella camera di cottura
- Copia ed eliminazione di programmi
- Modifica di programmi esistenti
- Memorizzazione di programmi modificati come programmi individuali.

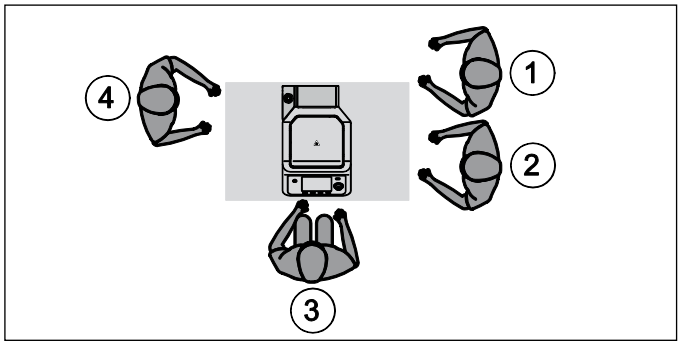
Postazione di lavoro

- A seconda dell'attività scegliere una delle seguenti posizioni dell'operatore:

ProFire® press

- L'operatore controlla l'alimentazione elettrica dell'unità (1).
- L'operatore controlla l'aggiornamento software (2).
- L'operatore controlla la lavorazione dei materiali (3).
- L'operatore controlla il vuoto e l'alimentazione di aria compressa (4).

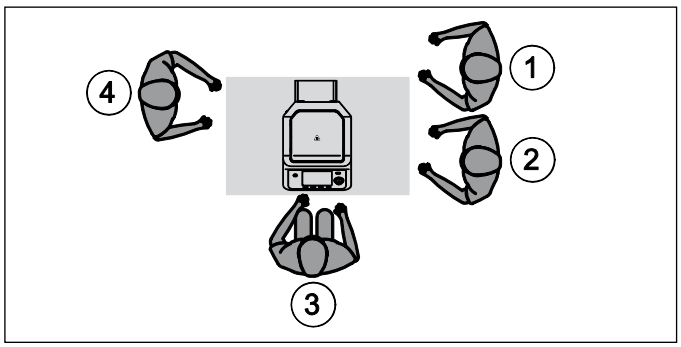
Vista della postazione di lavoro dall'alto:



ProFire® compact

- L'operatore controlla l'alimentazione elettrica dell'unità (1).
- L'operatore controlla l'aggiornamento software (2).
- L'operatore controlla la lavorazione dei materiali (3).
- L'operatore controlla il vuoto (4).

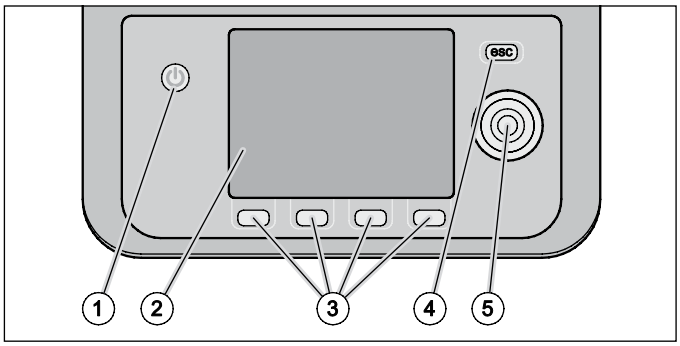
Vista della postazione di lavoro dall'alto:



Quadro comandi

ATTENZIONE
Gli oggetti appuntiti possono danneggiare il quadro comandi.
- Toccare sempre gli elementi del quadro comandi con un dito o con un oggetto smusso.

Sul quadro comandi sono disponibili i seguenti elementi di comando per il controllo dell'unità:



1 Tasto STAND-BY
2 Display
3 Tasti funzione
4 Tasto ESC
5 Jog-Dial

Dati presenti sulla targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione si trova sul retro dell'unità.

Sulla targhetta di omologazione sono riportati i dati seguenti:

- Denominazione dell'unità
- Numero di serie
- Anno di produzione
- Tensione di rete
- Frequenza
- Potenza assorbita
- Tipo di connessione
- Indirizzo del produttore
- Marcatura CE
- Sigla per smaltimento
- Sigla per il mantenimento dei valori limite.

Prima messa in funzione

L'unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati.

Vedere Dati tecnici, pagina 83.

AVVERTENZA

Gli accessori opzionali non correttamente settati possono rappresentare un rischio di lesione.

- Utilizzare esclusivamente accessori opzionali consigliati da DeguDent.
- Attenersi alle istruzioni contenute nei manuali d'uso degli accessori opzionali.

- Controllare che la fornitura standard non sia danneggiata.
- Qualora la fornitura risulti danneggiata, contattare DeguDent.
- Accertarsi che la posizione dell'unità venga scelta conformemente alle istruzioni relative all'installazione dell'unità.

Vedere Disimballaggio e installazione, pagina 12.

- Accertarsi che i componenti siano collegati correttamente.

Vedere Fissaggio dei componenti, pagina 18.

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa della pompa per vuoto sull'unità, quando quest'ultima è accesa.

Quando l'unità viene spostata da un ambiente freddo a un ambiente caldo, può verificarsi la formazione di umidità al suo interno.

ATTENZIONE

La presenza di umidità all'interno dell'unità può danneggiare i manufatti.

- Attendere circa un'ora prima di mettere in funzione l'unità.
- Dopo circa un'ora eseguire una cottura di deumidificazione.

ATTENZIONE

Una potenza assorbita eccessiva può causare il sovraccarico del circuito elettrico.

- Collegare l'unità a una presa di rete protetta con fusibile da almeno 10A
- Accertarsi che il circuito elettrico alimenti solo l'unità e che non vi siano altri dispositivi collegati.

ATTENZIONE

L'interruzione del processo di lavorazione può danneggiare i manufatti.

- Accertarsi che il circuito elettrico dell'unità non risulti sovraccaricato da un'eccessiva potenza assorbita.

ATTENZIONE

La presenza di condensa nel riduttore di pressione può danneggiare l'impianto di aria compressa dell'unità ProFire® press.

- Controllare giornalmente, prima della messa in funzione, il livello della condensa.
- Scaricare la condensa qualora questa arrivi a coprire il filtro interno del riduttore di pressione.

- Scaricare la condensa qualora questa arrivi a coprire il filtro all'interno del riduttore di pressione dell'unità ProFire®.

Vedere Controllo del riduttore di pressione, pagina 62.

- Collegare l'unità con la spina Schuko a una presa di rete.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione 1.

L'unità è accesa.

Dopo l'accensione dell'unità, il display del quadro comandi si illumina e visualizza lo stato corrente dell'unità.

Ad ogni accensione l'unità esegue un test di autodiagnostica Durante questo test il software installato controlla le funzioni dell'unità. Gli eventuali problemi vengono visualizzati sul display.

- Controllare i messaggi di errore consultando la relativa tabella.

Vedere Risoluzione dei problemi, pagina 66.

- Qualora il problema non fosse risolvibile con le istruzioni per la risoluzione dei problemi contenute nella tabella, contattare DeguDent.

Se il test di autodiagnostica si è concluso con successo, un messaggio corrispondente viene visualizzato sul display.

- Per azionare l'unità utilizzare i tasti sul quadro comandi.

Vedere Funzionamento di base, pagina 34.

Al primo avvio viene visualizzato il menu per la selezione della lingua.

- Selezionare una lingua.
- Confermare la selezione.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell'unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

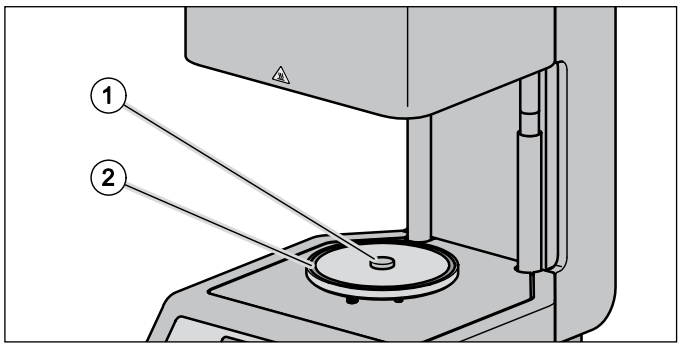
Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell'unità.

- Non toccare gli elementi all'interno dell'unità quando la copertura è sollevata.

- Sollevare la copertura dell'unità.

Una volta sollevata la copertura è possibile accedere al piatto di appoggio.

Sul piatto di appoggio si trovano un elemento di centraggio (1) e un O-ring (2).



L'elemento di centraggio consente la centratura della base di cottura o di pressatura sul piatto di appoggio.

Vedere Prima di azionare l'unità, pagina 29.

L'O-ring incorporato nel piatto di appoggio sigilla la camera di cottura o di pressatura verso l'esterno durante il processo di lavorazione.

AVVERTENZA

Un'unità non perfettamente ermetica comporta un rischio di lesioni.

- Accertarsi che l'O-ring non sia danneggiato e che si trovi completamente inserito nell'apposita scanalatura del piatto di appoggio.

Se l'O-ring è danneggiato, procedere nel modo seguente:

- Posizionare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione O.

L'unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa della rete elettrica.
- Attendere almeno cinque minuti finché l'unità si raffreddi e inserire l'O-ring nella scanalatura del piatto di appoggio.
- Contattare eventualmente DeguDent.

- Verificare che l'O-ring non sia danneggiato e verificare la posizione dell'O-ring nel piatto di appoggio.

Prima di azionare l‘unità

- Accertarsi che l’unità sia posizionata in un luogo conforme ai requisiti di installazione.

Vedere Disimballaggio e installazione, pagina 12.

- Accertarsi che i componenti siano collegati correttamente.

Vedere Fissaggio dei componenti, pagina 18.

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa per la pompa del vuoto sull‘unità, quando quest‘ultima è accesa.

AVVERTENZA

Gli accessori opzionali non correttamente settati possono rappresentare un rischio di lesione.

- Utilizzare esclusivamente accessori opzionali consigliati da DeguDent.
- Attenersi alle istruzioni contenute nei manuali d’uso degli accessori opzionali.

ATTENZIONE

Una potenza assorbita eccessiva può causare il sovraccarico del circuito elettrico.

- Collegare l’unità a una presa di rete protetta con fusibile da almeno 10A
- Accertarsi che il circuito elettrico alimenti solo l’unità e che non vi siano altri dispositivi collegati.

- Collegare l’unità con la spina Schuko a una presa di rete.

- Portare l‘interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione 1.

L’unità è accesa.

Dopo l’accensione, il display del quadro comandi si illumina e visualizza lo stato corrente dell’unità.

Ad ogni accensione l’unità esegue un test di autodiagnostica. Durante il test il software installato controlla le funzioni dell’unità. Gli eventuali problemi vengono visualizzati sul display.

- Controllare i messaggi di errore consultando la relativa tabella.

Vedere Risoluzione dei problemi, pagina 66.

- Qualora il problema non fosse risolvibile con le istruzioni per la risoluzione dei problemi contenute nella tabella, contattare DeguDent.

Se il test di autodiagnostica si è concluso con successo, un messaggio corrispondente viene visualizzato sul display.

- Per azionare l’unità utilizzare i tasti sul quadro comandi.

Vedere Funzionamento di base, pagina 34.

Al primo avvio viene visualizzato il menu per la selezione della lingua.

- Selezionare una lingua.
- Confermare la selezione.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

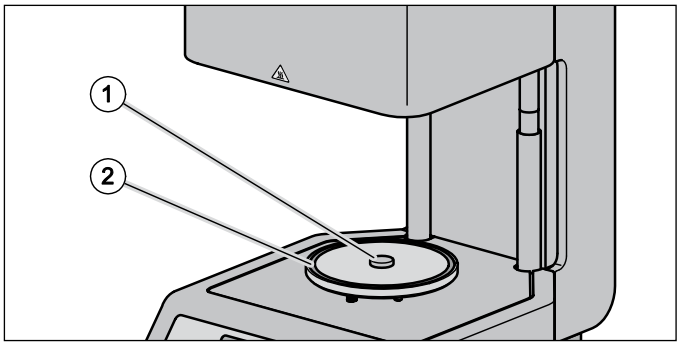
Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità quando la copertura è sollevata.

- Sollevare la copertura dell’unità.

Una volta sollevata la copertura è possibile accedere al piatto di appoggio.

Sul piatto di appoggio si trovano un elemento di centraggio (1) e un O-Ring (2).



L’elemento di centraggio consente la centratura della base di cottura o di pressatura sul piatto di appoggio.

Vedere Prima di azionare l‘unità, pagina 29.

L’O-ring incorporato nel piatto di appoggio sigilla la camera di cottura o di pressatura verso l’esterno durante il processo di lavorazione.

AVVERTENZA

Un’unità non perfettamente ermetica comporta un rischio di lesioni.

- Accertarsi che l’O-ring non sia danneggiato e che si trovi completamente inserito nell’apposita scanalatura del piatto di appoggio.

Se l’O-ring è danneggiato, procedere nel modo seguente:

- Spegnere l’unità con l’interruttore di alimentazione a levetta.

L‘unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.
- Attendere almeno cinque minuti che l’unità si raffreddi e inserire l’O-ring nella scanalatura del piatto di appoggio.

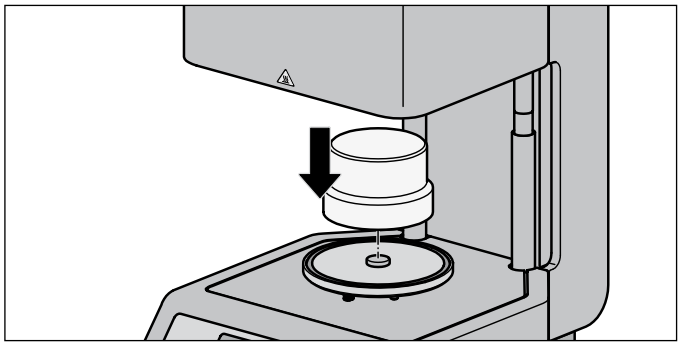
Prima della messa in funzione è necessario centrare sul piatto di appoggio una base adatta all’utilizzo dell’unità.

L’elemento di centraggio sul piatto di appoggio aiuta a centrare la base.

ProFire® press

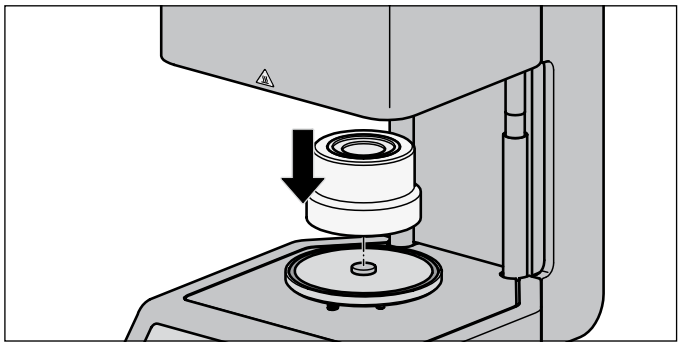
Cottura

- Prima di avviare la cottura, posizionare la base di cottura in posizione centrata sul piatto di appoggio.



Pressatura

- Prima di avviare la pressatura, posizionare la base di pressatura in posizione centrata sul piatto di appoggio.



Montaggio del ripiano portaoggetti

Grazie al ripiano portaoggetti magnetico è possibile aumentare la superficie di appoggio per i manufatti.

Il ripiano portaoggetti è dotato di ausili per il posizionamento sul lato inferiore che ne facilitano il montaggio.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità quando la copertura è sollevata.

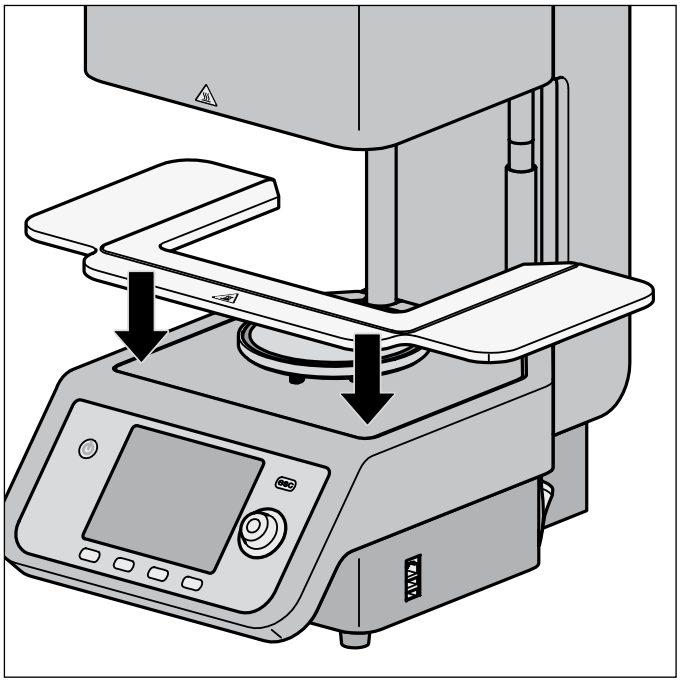
ATTENZIONE

I manufatti possono cadere e danneggiarsi.

- Usare entrambe le mani per collocare il ripiano portaoggetti sulla piastra di cottura in posizione perfettamente orizzontale.
- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all’area della piastra di cottura.

- Collocare il ripiano portaoggetti magnetico sulla piastra di cottura con i feltrini rivolti verso il basso.

- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all’area della piastra di cottura.



- Accertarsi che il ripiano portaoggetti sia fissato saldamente.

Connessione e controllo dell‘alimentazione dell’aria compressa

Il regolatore di pressione controlla l’alimentazione di aria compressa all’unità.

PERICOLO

Un impianto dell’aria compressa difettoso può costituire un pericolo di esplosione.

- Controllare regolarmente l’impianto di aria compressa per individuare eventuali tubi e connessioni difettose.
- Qualsiasi danno deve essere segnalato a DeguDent.

ATTENZIONE

La condensa presente nel riduttore di pressione può danneggiare l’impianto dell’aria compressa.

- Controllare giornalmente, prima della messa in funzione, il livello della condensa.
- Scaricare la condensa qualora questa arrivi a coprire il filtro interno del riduttore di pressione.

- Scaricare la condensa qualora questa arrivi a coprire il filtro interno del riduttore di pressione.

Vedere Controllo del riduttore di pressione, pagina 62.

ATTENZIONE

Un filtro otturato nel riduttore di pressione può danneggiare l’impianto dell’aria compressa.

- Controllare giornalmente il filtro prima della messa in funzione dell’unità.
- Accertarsi che il filtro non presenti depositi o alterazioni cromatiche.
- In caso di depositi o alterazioni cromatiche individuati sul filtro, contattare DeguDent.

- In caso di depositi o alterazioni cromatiche individuati sul filtro, contattare DeguDent.

Vedere Controllo del filtro, pagina 63.

ATTENZIONE

Una mancata connessione dell‘aria compressa può causare problemi di funzionamento della camera di cottura.

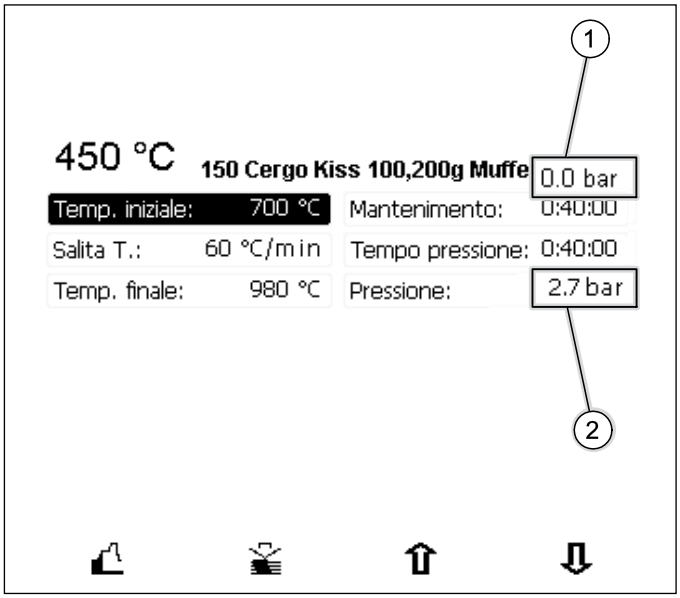
- Accertarsi che il tubo dell‘aria compressa sia inserito saldamente nella valvola del regolatore della pressione.
- Accertarsi che l‘alimentazione dell‘aria compressa (3,5–10 bar) sia collegata all’unità.

Il programma di pressatura non può essere avviato se la pressione corrente non corrisponde alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato.

Vedere Pressatura (ProFire® press), pagina 44.

- Per impostare la pressione di pressatura, selezionare un programma.
- Confermare la selezione.

La figura seguente mostra come selezionare un programma di pressatura:

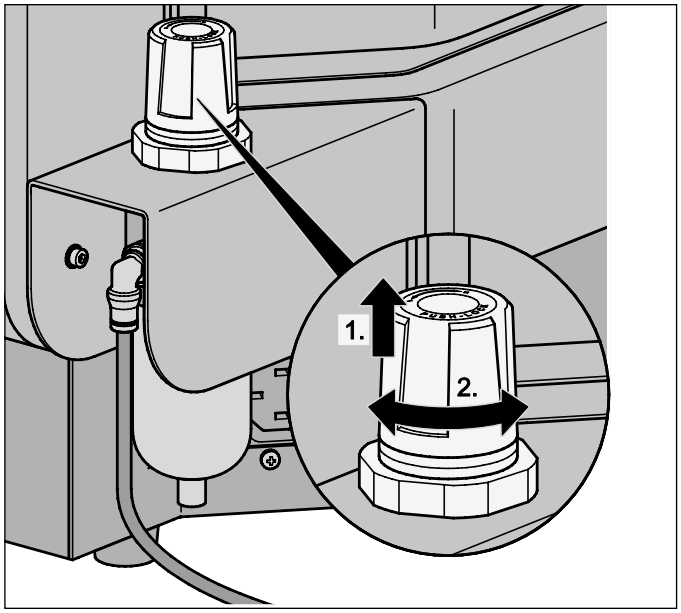


1 Pressione corrente
2 Pressione di pressatura per il programma selezionato

- Prima di avviare un programma di pressatura, accertarsi che la pressione corrente corrisponda alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato.

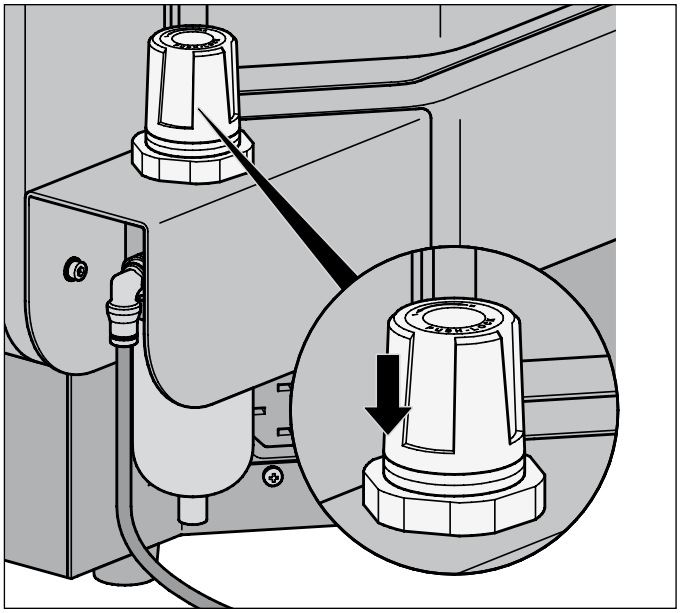
Per adeguare la pressione corrente alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato, procedere come segue:

- Tirare verso l’altro il regolatore di pressione (1).
- Per aumentare la pressione ruotare il regolatore in senso orario (2).
- Per ridurre la pressione ruotare il regolatore in senso antiorario (2).



La pressione richiesta dal programma selezionato è ora impostata.

- Per bloccare l’impostazione dell’alimentazione dell‘aria compressa, premere verso il basso il regolatore di pressione.



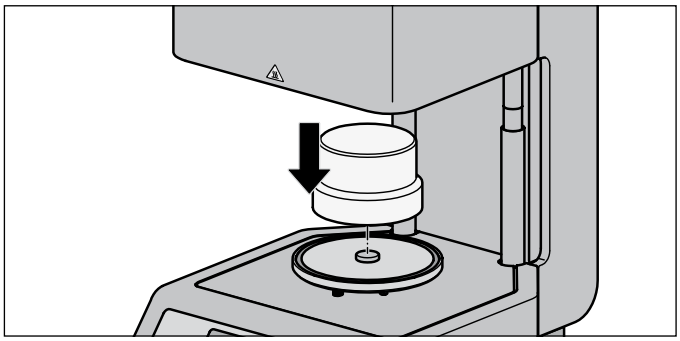
Il regolatore si blocca nella posizione di arresto.

- Prima di avviare un programma di pressatura, accertarsi che la pressione corrente corrisponda alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato.

ProFire® compact

Cottura

- Prima di avviare la cottura, posizionare la base di cottura in posizione centrata sul piatto di appoggio.



Montaggio del ripiano portaoggetti

Grazie al ripiano portaoggetti magnetico è possibile aumentare la superficie di appoggio per i manufatti.
Il ripiano portaoggetti è dotato di ausili per il posizionamento sul lato inferiore che ne facilitano il montaggio.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità quando la copertura è sollevata.

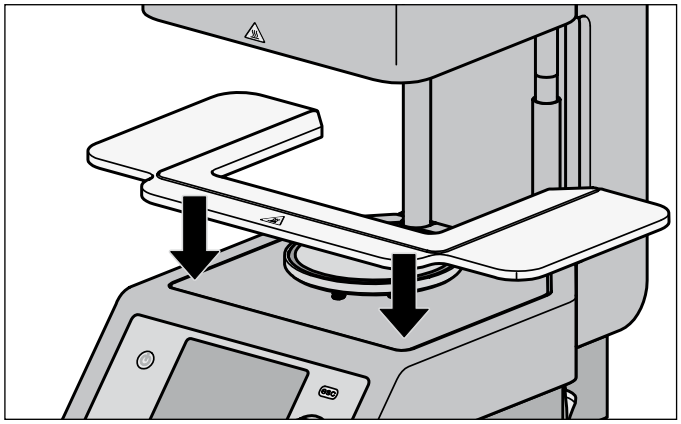
ATTENZIONE

I manufatti possono cadere e danneggiarsi.

- Usare entrambe le mani per collocare il ripiano portaoggetti sulla piastra di cottura in posizione perfettamente orizzontale.
- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all’area della piastra di cottura.

- Collocare il ripiano portaoggetti magnetico sulla piastra di cottura con i feltrini rivolti verso il basso.

- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all’area della piastra di cottura.



- Accertarsi che il ripiano portaoggetti sia fissato saldamente.

Funzionamento di base

Questo capitolo fornisce una panoramica sui comandi e sulle opzioni di menu dell'unità. L'unità viene azionata mediante programmi che possono essere individuali in base alle esigenze specifiche dell'utente.
Il quadro comandi consente di controllare l'unità direttamente mediante i comandi, nonché di avviare o personalizzare i programmi tramite i menu visualizzati sul display.

ATTENZIONE
Gli oggetti appuntiti possono danneggiare il quadro comandi.
- Toccare sempre gli elementi del quadro comandi con un dito o con un oggetto smusso.

Vedere Controllo dell'unità mediante il quadro comandi, pagina 34.

L'unità è controllata per mezzo di programmi che possono essere selezionati tramite i menu del software installato.

L'unità viene fornita con una serie di programmi predefiniti che possono essere utilizzati per controllarne le operazioni.

Vedere Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 38.

È possibile personalizzare e memorizzare i programmi.

Vedere Modifica di programmi, pagina 46.

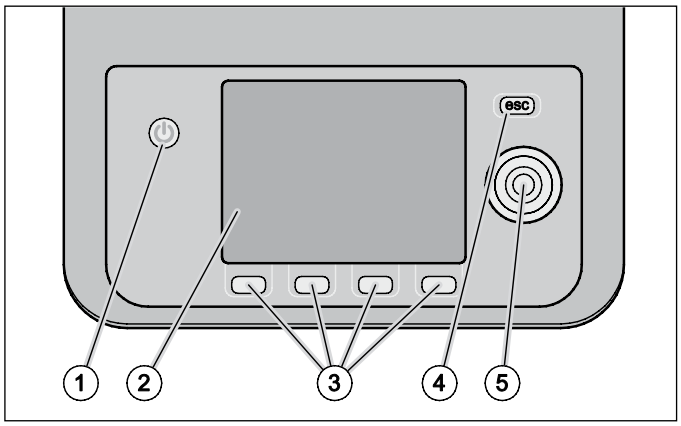
Accensione

- Accertarsi che l'unità sia posizionata in un luogo conforme ai requisiti di installazione.
- Accertarsi che i componenti siano collegati correttamente.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione 1.

L'unità è accesa.

Controllo dell'unità mediante il quadro comandi

ATTENZIONE
Gli oggetti appuntiti possono danneggiare il quadro comandi.
- Toccare sempre gli elementi del quadro comandi con le dita o con un oggetto smusso.



1 Tasto STAND-BY
2 Display
3 Tasti funzione
4 Tasto ESC
5 Jog-Dial

Denominazione	Descrizione/Simbolo	Risultato
Tasto STAND-BY (1)	Attiva la modalità stand-by	L'unità viene mantenuta asciutta e pronta all'uso a una temperatura di 100 °C.
Display (2)	Possibilità di visualizzazione sull'unità	Visualizza lo stato attuale dell'unità e del programma. Visualizza i menu disponibili per il controllo mediante programmi. Visualizza le funzioni associate ai tasti funzione.
Tasti funzione (3)	I tasti funzione possono essere usati per controllare direttamente l'unità. I tasti possono avere le seguenti funzioni indicate dai simboli corrispondenti:	
		Sollevamento della copertura dell'unità: Premere il tasto per sollevare la copertura dell'unità. Per interrompere il processo e bloccare la copertura nella posizione desiderata, premere nuovamente il tasto. Il processo viene controllato in base ai requisiti specifici dell'unità e del programma e si interrompe automaticamente quando la copertura ha raggiunto la posizione finale.
		Sollevamento copertura unità inattivo: Durante il processo di cottura la copertura dell'unità non può essere sollevata.
		Chiusura copertura unità: Premere il tasto per chiudere la copertura dell'unità. Per interrompere il processo e bloccare la copertura nella posizione desiderata, premere nuovamente il tasto. Il processo viene controllato in base ai requisiti specifici dell'unità e del programma e si interrompe automaticamente quando la copertura ha raggiunto la posizione finale.
		Chiusura copertura unità inattiva: Durante il processo di cottura la copertura dell'unità non può essere sollevata.
		Avvio del programma di cottura. Premere il tasto per avviare un programma di cottura.
		Avvio del programma di pressatura. Premere il tasto per avviare un programma di pressatura.
		Interruzione programma. Premere il tasto per interrompere un programma.
		Attivazione visualizzazione grafica. Premere il tasto per passare dalla visualizzazione testo alla visualizzazione grafica. La visualizzazione grafica mostra l'andamento del programma.
		Attivazione visualizzazione testo. Premere il tasto per passare dalla visualizzazione grafica alla visualizzazione testo. La visualizzazione testo mostra le impostazioni del programma corrente selezionato.

Denominazione	Descrizione/Simbolo	Risultato
		Attivazione raffreddamento rapido. Attivare il raffreddamento rapido per avviare due programmi di cottura l'uno dietro l'altro. Premere il tasto per attivare il raffreddamento rapido. Prima di avviare il secondo programma l'unità viene raffreddata fino alla temperatura necessaria.
		Selezione/deselezione di programmi o cartelle. *Vedere Selezionare e contrassegnare programmi o cartelle, pagina 42.*
		Contrassegna come preferiti: É possibile accedere rapidamente ai programmi utilizzati di frequente contrassegnandoli come preferiti. Premere il tasto per classificare un programma come preferito.
		Elimina la denominazione di preferiti. Premere il tasto per annullare la classificazione di un programma come preferito.
	OK	Premere questo tasto per confermare il nome del programma selezionato. *Vedere Rinomina di programmi, pagina 53.*
	Abc	Premere questo tasto per attivare/disattivare le maiuscole nella scelta del nome del programma. *Vedere Rinomina di programmi, pagina 53.*
	<-	Usare questo tasto per cancellare una lettera del nome del programma nella direzione della freccia. *Vedere Rinomina di programmi, pagina 53.*
Tasto ESC (4)	Annulla la selezione di menu corrente.	Il programma ritorna al menu precedente.
Jog-Dial (5)	Controllo dei programmi tramite menu	
	Ruota a destra/sinistra	Spostarsi tra menu o elenchi:
	Ruota in alto/in basso	Selezionare il menu, programma o impostazione.
	Ruotare a destra/sinistra	Spostarsi tra valori di opzione: Selezionare un valore. Per selezionare un valore maggiore, ruotare a destra. Per selezionare un valore inferiore, ruotare a sinistra.
	Pressione	Confermare la selezione.
	Tenere premuto (per almeno un secondo)	Gestione di programmi/cartelle tramite menu. *Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.*

Panoramica dei menu

Questo capitolo descrive la struttura generale dei menu.

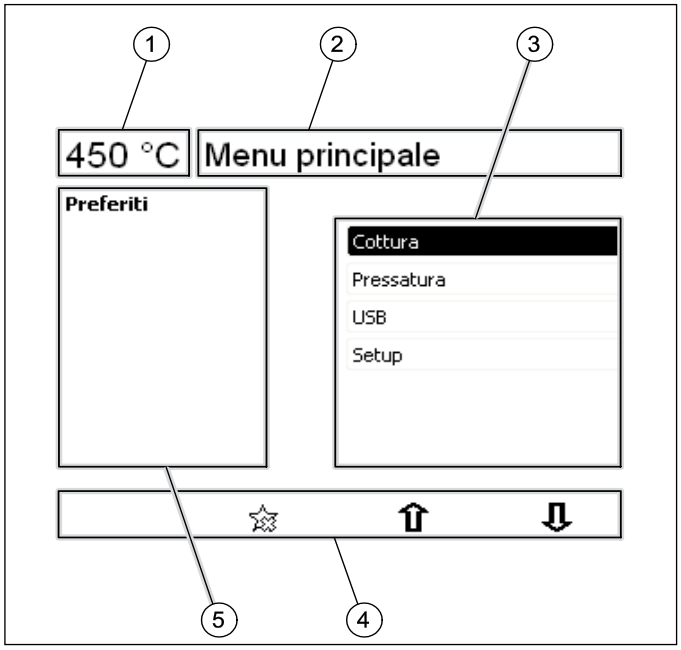
Menu principale

La figura seguente mostra per esempio una schermata del menu principale di un ProFire® press.

Nel menu principale di ProFire® compact non viene visualizzato il menu di pressatura.

Il menu USB viene visualizzato solo con uno stick USB inserito.

1 Temperatura di esercizio corrente
2 Menu o programma corrente
3 Elenco menu o programmi
4 Funzioni disponibili
5 Elenco Preferiti



Menu principale	**Menu**	**Descrizione**
Cottura	Programmi predefiniti	Selezionare i programmi predefiniti dai sottomenu. Modificare i programmi predefiniti selezionati dalla finestra PARAMETRI DI PROGRAMMA. *Vedere Modifica di programmi, pagina 46.*
	Programmi individuali	Selezionare i programmi individuali dai sottomenu. Modificare i programmi individuali selezionati dalla finestra PARAMETRI DI PROGRAMMA. *Vedere Modifica di programmi, pagina 46.*
Pressatura (visualizzato solo in ProFire® press.)	Programmi predefiniti	Selezionare i programmi predefiniti dai sottomenu.
	Programmi individuali	Selezionare i programmi individuali dai sottomenu. Modificare i programmi individuali selezionati nella finestra PARAMETRI DI PROGRAMMA. *Vedere Modifica di programmi, pagina 46.*
USB (visualizzato solo con uno stick USB inserito.)	Programmi	Selezionare i programmi dallo stick-USB.
	Backup dei dati	Memorizzare i programmi individuali dall'unità allo stick-USB. Ripristinare i programmi predefiniti dallo stick-USB all'unità. *Vedere Utilizzo e gestione di programmi mediante menu USB, pagina 54.*
Setup	Impostazioni	Visualizzare e modificare le impostazioni predefinite per l'unità nella finestra IMPOSTAZIONI. *Vedere Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 38.*
	Parametri	Visualizzare i parametri dell'unità predefiniti mediante la finestra PARAMETRI UNITÀ. *Vedere Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 38.*
	Programmi speciali	Selezionare i programmi speciali dai sottomenu. Solo il programma speciale "Campione d'argento" può essere modificato. *Vedere Calibratura, pagina 64.* Dopo un lungo periodo di inattività è necessario far asciugare il materiale isolante dell'unità. *Vedere Riscaldamento, pagina 63.*
	Test di durata	Visualizzato solo per i tecnici del servizio assistenza di DeguDent.

Impostazioni predefinite

Sono previsti due tipi di impostazioni predefinite dell'unità:
- Impostazioni base (impostazioni)
- Parametri dell'unità.

Le impostazioni base possono essere modificate per soddisfare i requisiti specifici del paese di utilizzo e dell'utente. I parametri dell'unità non possono essere modificati.

- Modifica delle impostazioni di base.
- Selezionare SETUP dal menu principale.

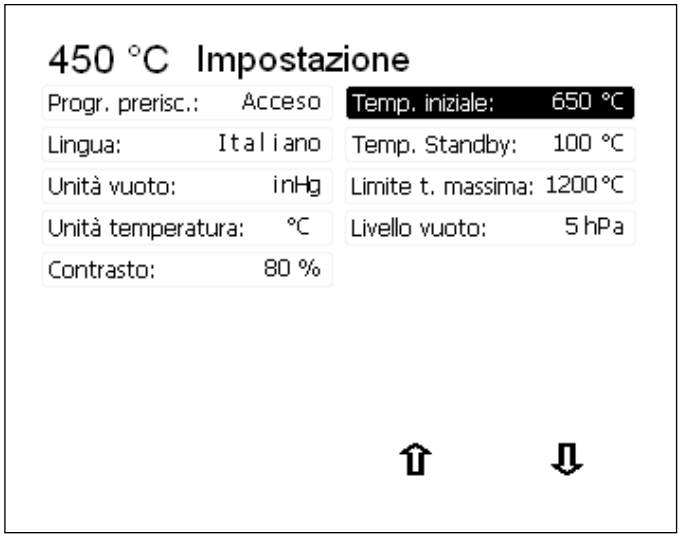
Viene visualizzata la schermata seguente:

Confermare la selezione.

Viene visualizzata la schermata seguente:

- Selezionare IMPOSTAZIONI.
- Confermare la selezione.

Viene visualizzata la schermata seguente:



Nella finestra IMPOSTAZIONI vengono visualizzate tutte le impostazioni predefinite.

È possibile selezionare le seguenti impostazioni.

Impostazione	Valori
Programma di riscaldamento	Off
	On
Lingua	Tedesco
	Inglese
	Francese
	Italiano
	Spagnolo
	Svedese
	Olandese
Unità del vuoto	hPa
	inHg
	Hg
Unità temperatura	°C
	°F
Contrasto	0–100%
Essiccazione	300–650 °C
Temperatura stand-by	0–100 °C
Limite superiore temperatura	Max 1.200 °C.
Vuoto	0–9 hPa

- Nella finestra IMPOSTAZIONI selezionare l'impostazione da modificare.

L'impostazione selezionata viene evidenziata in nero.

- Confermare la selezione.
- Selezionare l'impostazione desiderata ruotando il jog dial a destra o a sinistra.
- Confermare la selezione.

L'impostazione è stata memorizzata.

L'impostazione viene visualizzata nella finestra IMPOSTAZIONI.

- Per modificare altre impostazioni ripetere la procedura descritta.

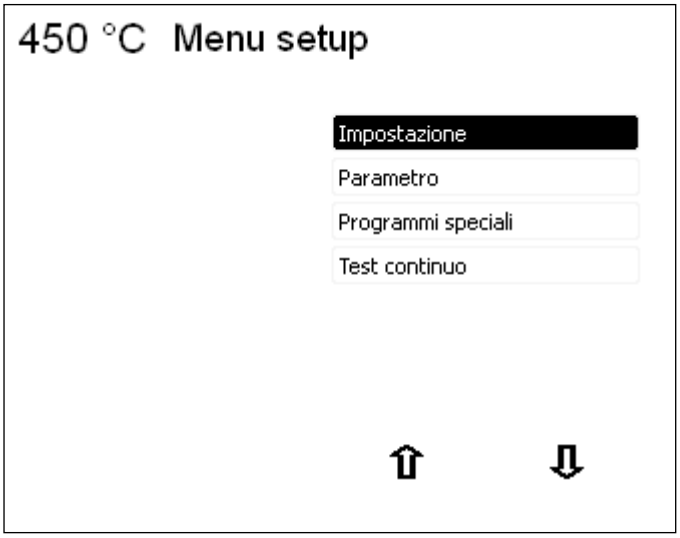
I parametri dell'unità non possono essere modificati.
Per visualizzare i parametri dell'unità procedere nel modo seguente:

- Selezionare SETUP dal menu principale.

Viene visualizzata la schermata seguente:

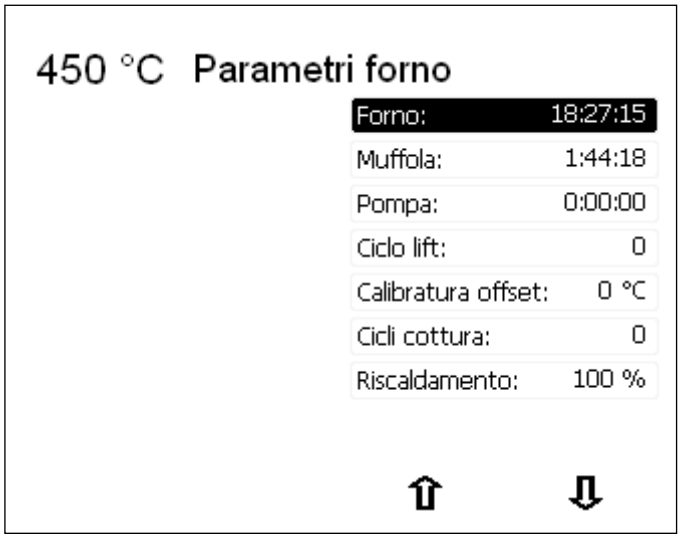
- Confermare la selezione.

Viene visualizzata la schermata seguente:



Selezionare PARAMETRI.

Viene visualizzata la schermata seguente:



Nella finestra PARAMETRI DELL'UNITÀ vengono visualizzate tutte le impostazioni predefinite.

Caricamento dei pellet di pressatura

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell'unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell'unità.

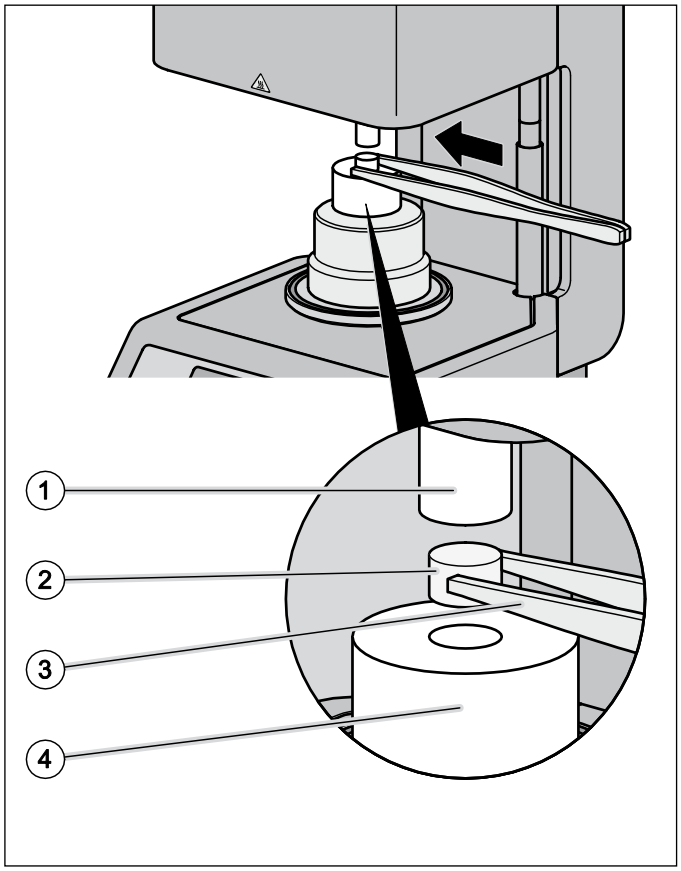
- Non toccare gli elementi all'interno dell'unità quando la copertura è sollevata.

- Prima di caricare i pellet è necessario centrare sul piatto di appoggio una base adeguata alla procedura da eseguire.

Vedere Prima di azionare l'unità, pagina 29.

Utilizzare pellet di DeguDent. Qualora si verifichino problemi o messaggi di errore durante l'impiego di materiali/pellet di altre marche, contattare i produttori dei rispettivi materiali.

- Accertarsi che la muffola si adatti correttamente alla base.
- Collocare la muffola sulla base utilizzando la pinzetta per forno fornita in dotazione.



1 Cilindro di pressatura
2 Pellet (di pressatura)
3 Pinzetta per forno
4 Muffola

- Per la lavorazione della ceramica da rivestimento, procedere come descritto nel paragrafo seguente „ProFire® compact".

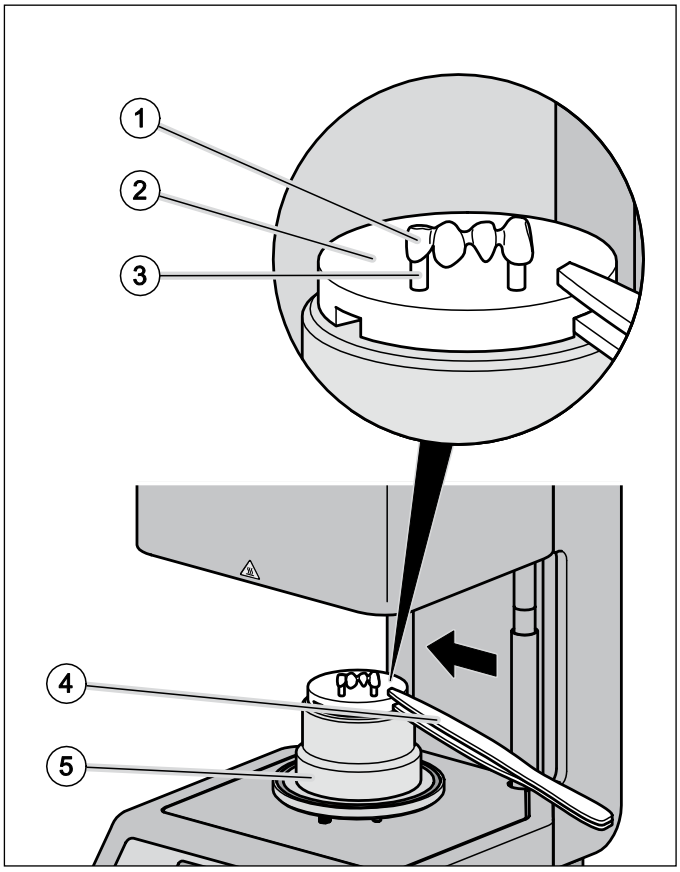
ProFire® press

ProFire® press consente la pressatura di pellet o la cottura di materiali ceramici.
La figura seguente mostra come inserire la muffola per la pressatura di pellet.

Durante l'esecuzione dei programmi di pressatura, la copertura dell'unità si solleva completamente solo al raggiungimento della temperatura di preriscaldo.

ProFire® compact

La figura seguente mostra come inserire la piastra di cottura per la cottura di masse ceramiche.



1 Manufatto da cuocere
2 Piastra di cottura
3 Perni
4 Pinzetta per forno
5 Base di cottura

Selezione di programmi o cartelle

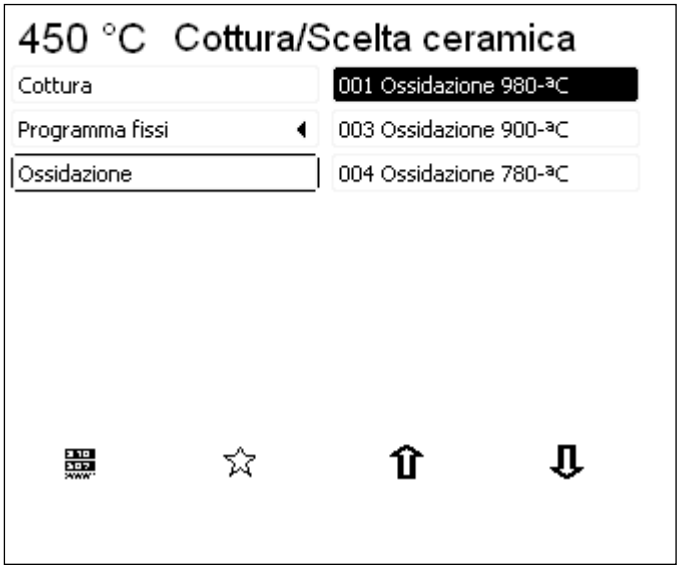
Questo capitolo spiega come selezionare o deselezionare programmi o cartelle.
I programmi predefiniti non possono essere sovrascritti o cancellati.
I programmi predefiniti possono essere modificati e memorizzati come programmi individuali.
I programmi individuali possono essere modificati in base alle esigenze individuali.
I programmi predefiniti possono essere modificati ed eseguiti nella forma modificata. La modifica rimane valida fino a quando il programma viene terminato. All'avvio successivo dello stesso programma, la modifica non sarà presente.

È possibile selezionare programmi o cartelle nel modo seguente:
- Selezionare programmi o cartelle, per eseguire operazioni di gestione e modifica.
- Selezionare e contrassegnare programmi o cartelle per eseguire operazioni di gestione e modifica.
- Per gestire programmi o cartelle multipli, contrassegnare i programmi o le cartelle desiderati.
- Classificare programmi o cartelle come preferiti per accedere velocemente ai programmi utilizzati con maggiore frequenza.

Selezione di programmi o cartelle

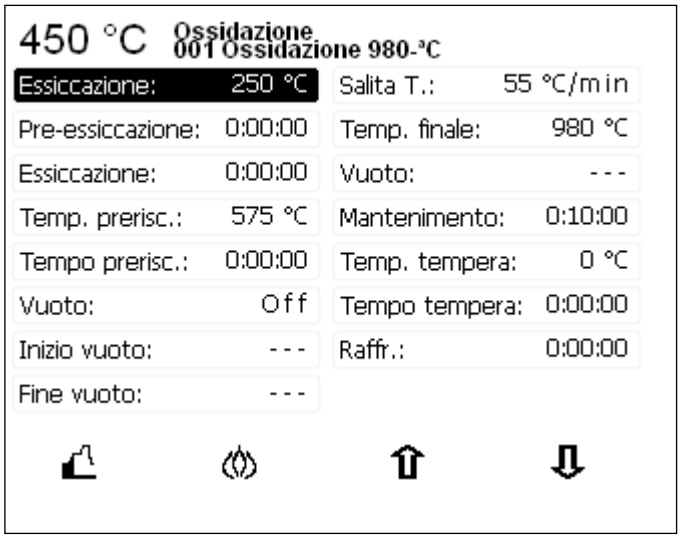
Programmi o cartelle possono essere selezionati dal menu principale.
- Per gestire e modificare programmi, selezionare i programmi desiderati.

La figura seguente mostra come selezionare un programma di cottura:



Il programma o la cartella selezionati vengono evidenziati in nero.
- Confermare la selezione.

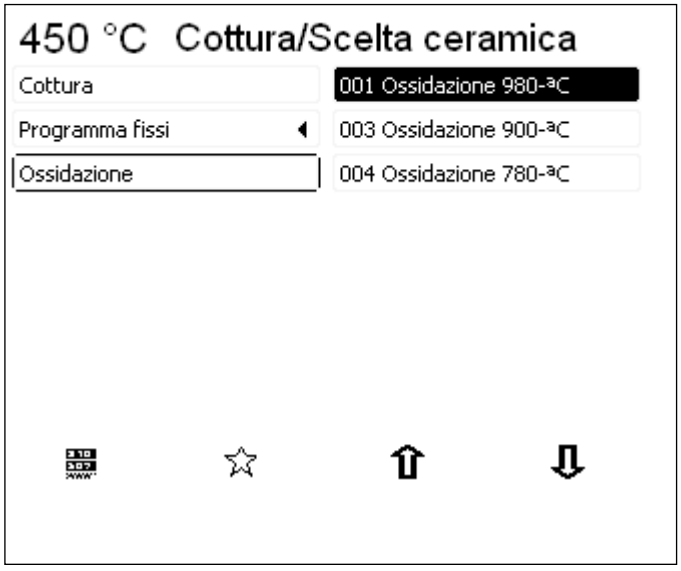
La figura seguente mostra la finestra PROPRIETÀ dopo la selezione di un programma di cottura:



Selezionare e contrassegnare programmi o cartelle

È possibile selezionare, contrassegnare e memorizzare su uno stick USB programmi o cartelle multipli.
Programmi o cartelle possono essere selezionati dal menù principale.
- Per contrassegnare e gestire programmi o cartelle, selezionare i programmi e le cartelle desiderati.

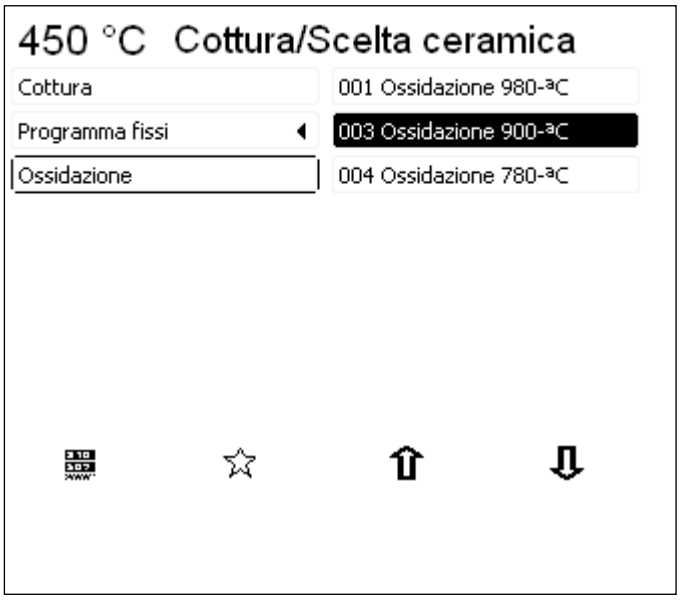
La figura seguente mostra come selezionare un programma di cottura:



Il programma o la cartella selezionati vengono evidenziati in nero.

- Per contrassegnare il programma o la cartella, selezionare il tasto funzione CONTRASSEGNA PROGRAMMA/ CARTELLA.

La figura seguente mostra come contrassegnare un programma di cottura:



Il programma o la cartella contrassegnati vengono visualizzati con il simbolo „>“ prima del nome del programma o della cartella.

Una volta contrassegnati il programma o la cartella, vengono evidenziati automaticamente il programma o la cartella successivi nell‘elenco.

Il numero di programmi o cartelle contrassegnati viene visualizzato sul lato sinistro della finestra attiva.

- Per contrassegnare più programmi o cartelle, ripetere la procedura sopra descritta.

Per poter essere gestiti, programmi e cartelle devono essere contrassegnati.

Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.

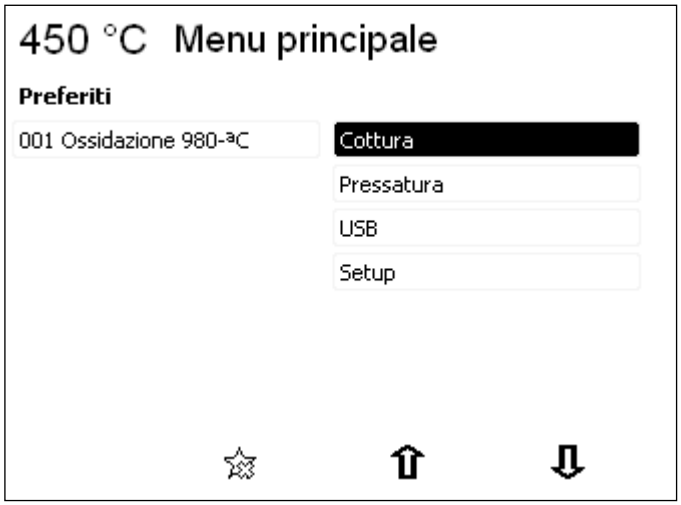
Contrassegnare programmi o cartelle come preferiti

- Per accedere rapidamente a programmi o cartelle utilizzati di frequente, selezionare i programmi o le cartelle desiderati.

I programmi e le cartelle selezionati vengono evidenziati in nero.

Per contrassegnare il programma o la cartella selezionato, selezionare il tasto funzione
(☆) CONTRASSEGNA COME PREFERITI.

La figura seguente mostra come classificare un preferito:



I preferiti vengono visualizzati sul lato sinistro della finestra MENU PRINCIPALE, nell‘elenco PREFERITI.

> È possibile classificare fino a un massimo di sette preferiti.

- Per eliminare i preferiti, selezionare i preferiti dall‘elenco PREFERITI nel menu principale.

- Selezionare il tasto funzione ELIMINA PREFERITI, per eliminare dall‘elenco dei preferiti il programma o la cartella selezionati.

Preferiti vengono rimossi dall‘elenco.

Cottura (ProFire® press, ProFire® compact)

Questo capitolo presenta una panoramica delle possibili modalità di cottura della ceramica:
- mediante programmi presenti sull'unità
- mediante programmi presenti sullo stick USB.

- Accertarsi di aver seguito tutte le istruzioni sulla messa in funzione dell'unità.
- Accertarsi di aver seguito tutte le istruzioni sull'inserimento del materiale ceramico.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.
- Non toccare in nessun caso le superfici dell'unità prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell'unità.
- Non toccare gli elementi all'interno dell'unità quando la copertura è sollevata.

I programmi possono essere modificati o memorizzati prima o dopo l'avvio del programma.

Vedere Modifica di programmi, pagina 46.

Utilizzo di programmi presenti sull'unità

- Selezionare un programma dal menu COTTURA o dall'elenco dei preferiti.

È possibile scegliere tra programmi predefiniti e programmi individuali.
- Confermare la selezione.
- Modificare come desiderato le impostazioni del programma.
- Avviare il programma selezionato dalla finestra PARAMETRI DI COTTURA.
- Per avviare il programma selezionare la funzione AVVIO PROGRAMMA.

Il programma viene avviato.
- Per attivare il raffreddamento rapido prima dell'avvio del programma, selezionare la funzione RAFFREDDAMENTO RAPIDO.

Il raffreddamento rapido viene avviato.
- Per interrompere il programma, selezionare la funzione STOP.

Il processo viene interrotto.

Utilizzo di programmi presenti sullo stick USB

- Selezionare un programma di cottura dallo stick USB inserito.

È possibile selezionare solo programmi individuali.
Vedere Utilizzo e gestione di programmi mediante menu USB, pagina 54.
- Confermare la selezione.

Il programma viene avviato.

Pressatura (ProFire® press)

Questo capitolo presenta una panoramica delle possibili modalità di pressatura di pellet/pressoceramica:
- mediante programmi presenti sull'unità
- mediante programmi presenti sullo stick USB.
- Accertarsi di aver seguito tutte le istruzioni sulla messa in funzione dell'unità.
- Accertarsi di aver seguito tutte le istruzioni sul caricamento dei pellet.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.
- Non toccare in nessun caso le superfici dell'unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell'unità.
- Non toccare gli elementi all'interno dell'unità quando la copertura è sollevata.

ATTENZIONE

La condensa presente nel riduttore di pressione può danneggiare l'impianto dell'aria compressa.
- Controllare giornalmente, prima della messa in funzione, il livello della condensa.
- Accertarsi che la condensa non copra il filtro del riduttore di pressione.

- Scaricare la condensa qualora questa arrivi a coprire il filtro interno del riduttore di pressione.

Vedere Scarico della condensa, pagina 62.

ATTENZIONE
Un filtro otturato nel riduttore di pressione può danneggiare l'impianto dell'aria compressa.
- Controllare giornalmente il filtro prima della messa in funzione dell'unità.
- Accertarsi che il filtro non presenti depositi o alterazioni cromatiche.

- In caso di depositi o alterazioni cromatiche individuati sul filtro, contattare DeguDent.

Il programma di pressatura non può essere avviato se la pressione corrente non corrisponde alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato.

Vedere Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 31.

Durante l'esecuzione dei programmi di pressatura, la copertura dell'unità si solleva completamente solo al raggiungimento della temperatura di preriscaldo.

Utilizzo di programmi presenti sull'unità

- Selezionare un programma di pressatura dal menu PRESSATURA.

È possibile scegliere tra programmi predefiniti e programmi individuali.

- Modificare i parametri del programma selezionato.

Vedere Modifica di programmi, pagina 46.

ATTENZIONE
Una pressione insufficiente può causare problemi nel funzionamento del programma.
- Accertarsi che la pressione corrente corrisponda alla pressione di pressatura richiesta dal programma.

- Regolare la pressione mediante il regolatore di pressione.

Vedere Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 31.

- Accertarsi che la pressione corrente corrisponda alla pressione di pressatura richiesta dal programma.
- Avviare il programma selezionato dalla finestra PARAMETRI PROGRAMMA.
- Per avviare il programma selezionare la funzione AVVIO PROGRAMMA.
- Il programma viene avviato.

- Per attivare il raffreddamento rapido prima dell'avvio del programma, selezionare la funzione RAFFREDDAMENTO RAPIDO (la pompa si accende).

Il raffreddamento rapido viene avviato.

- Per interrompere il programma, selezionare la funzione STOP.

Il processo viene interrotto

Utilizzo di programmi presenti sullo stick USB

- Selezionare un programma di pressatura dallo stick USB inserito.

Vedere Utilizzo e gestione di programmi mediante menu USB, pagina 56.

È possibile selezionare solo programmi individuali.

- Confermare la selezione.
- Modificare i parametri del programma selezionato.

Vedere Modifica di programmi, pagina 46.

ATTENZIONE
Una pressione insufficiente può causare problemi nel funzionamento del programma.
- Accertarsi che la pressione corrente corrisponda alla pressione di pressatura richiesta dal programma.

- Regolare la pressione mediante il regolatore di pressione.

Vedere Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 31.

- Accertarsi che la pressione corrente corrisponda alla pressione di pressatura richiesta dal programma.
- Avviare il programma selezionato dalla finestra PARAMETRI.
- Il programma viene avviato.

Durante l'esecuzione dei programmi di pressatura, la copertura dell'unità si solleva completamente solo al raggiungimento della temperatura di preriscaldo impostata.

Modifica di programmi

Questo capitolo descrive come modificare i programmi per soddisfare le condizioni operative dell'utente.

> I programmi possono essere modificati o memorizzati prima o dopo l'avvio del programma.

È possibile modificare i seguenti programmi:
- Tutti i programmi individuali
- Il programma speciale CAMPIONE D'ARGENTO.

I programmi predefiniti non possono essere sovrascritti o cancellati. Possono però essere memorizzati con un nuovo nome.
Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.

L'esecuzione del programma prevede le seguenti fasi di temperatura:
1. Essiccazione
2. Temperatura di preriscaldo
3. Riscaldamento
4. Temperatura finale
5. Temperatura di tempera

- Se la temperatura viene modificata, è necessario scegliere sempre una temperatura superiore di quella della fase precedente.

Ad esempio, è necessario impostare la temperatura di preriscaldo su un valore superiore a quello della temperatura di essiccazione.
I valori non accettati non vengono visualizzati.
- Selezionare una temperatura adeguata, come descritto sopra.

Tutte le impostazioni dei programmi forniti sono elencate in una tabella del presente manuale d'uso.

Vedere Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 77.

ProFire® press

È possibile modificare i programmi selezionati.

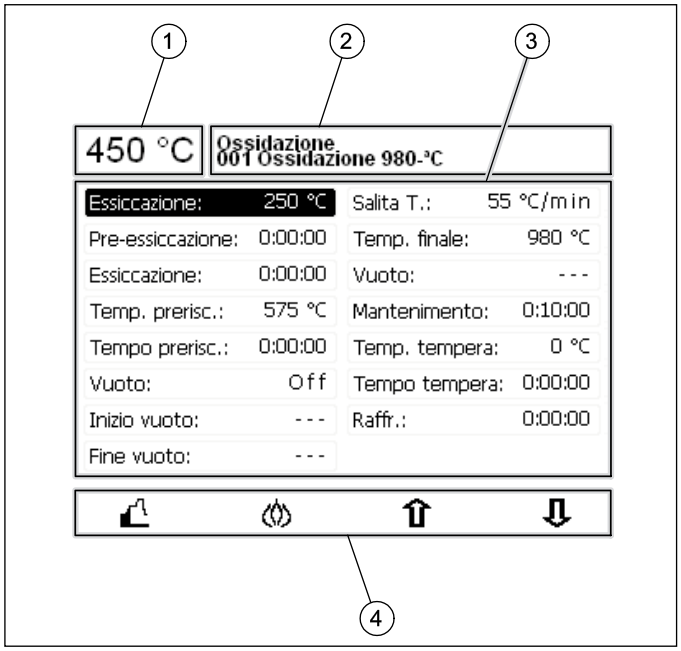
> I programmi possono essere modificati o memorizzati prima o dopo l'avvio del programma.

Programmi di cottura

È possibile modificare le impostazioni di un programma selezionato nella finestra PARAMETRI DI COTTURA.

- Selezionare un programma.
- Confermare la selezione.

La figura seguente mostra un esempio di programma di cottura:



1 Temperatura di esercizio corrente
2 Menu o programma corrente
3 Impostazioni del programma
4 Funzioni disponibili

- Nella finestra PARAMETRI DI COTTURA selezionare il parametro da modificare.

L'impostazione selezionata viene evidenziata in nero.
- Confermare la selezione.

Selezionare il valore desiderato:
- Per selezionare un valore superiore, ruotare a destra il jog-dial.
- Per selezionare un valore inferiore, ruotare a sinistra il jog-dial.
- Confermare la selezione.

L'impostazione modificata viene visualizzata nella finestra PARAMETRI DI COTTURA.

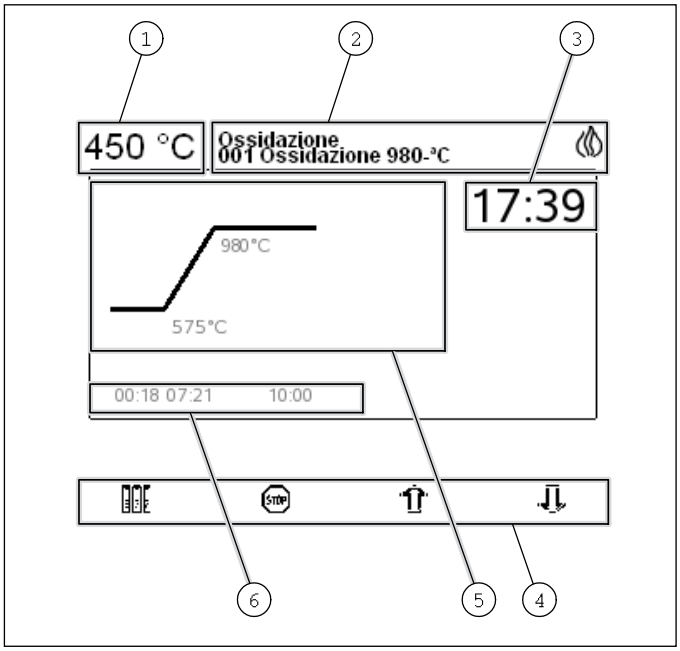
- Memorizzare le impostazioni.

Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.

È possibile visualizzare l'andamento del programma selezionato nella visualizzazione grafica.

- Per modificare la visualizzazione grafica, premere il tasto funzione VISUALIZZAZIONE GRAFICA.

La figura seguente mostra la visualizzazione grafica di un programma di cottura:

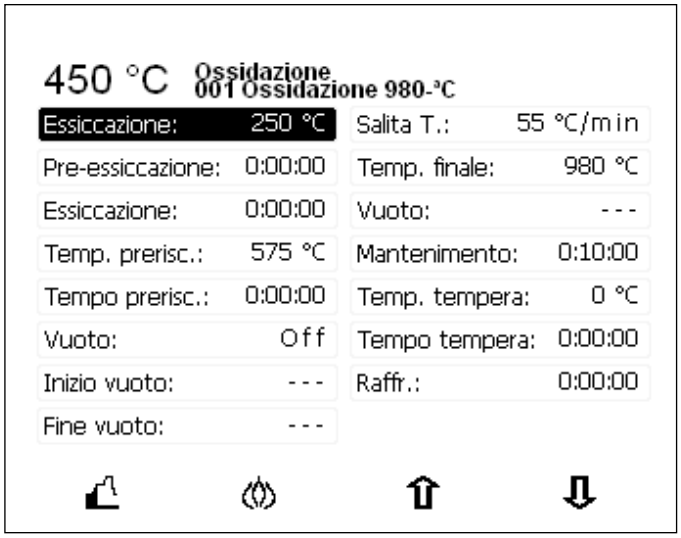


1 Temperatura di esercizio corrente
2 Menu o programma corrente
3 Tempo residuo in minuti e secondi prima del termine del programma
4 Funzioni disponibili
5 Andamento della temperatura con modifiche di temperatura
6 Durata delle singole fasi del programma in minuti e secondi

- Per effettuare modifiche sul programma selezionato, tornare alla visualizzazione testo.

- Selezionare il tasto funzione VISUALIZZAZIONE TESTO.

Viene visualizzata la schermata seguente:



Nella finestra PARAMETRI DI COTTURA vengono visualizzate tutte le impostazioni del programma selezionato.

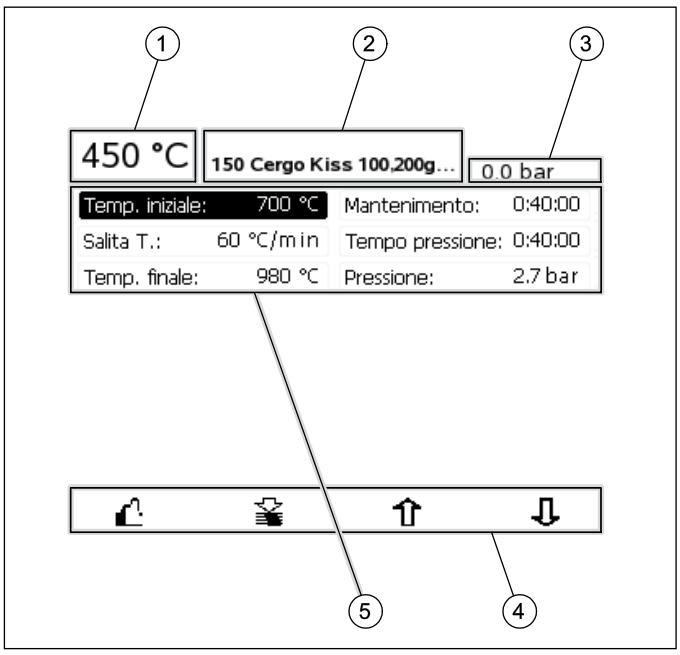
- Per effettuare modifiche sul programma selezionato, impostare i valori desiderati.

Programmi di pressatura

È possibile modificare le impostazioni di un programma selezionato nella finestra PARAMETRI DI PRESSATURA.

- Selezionare un programma.
- Confermare la selezione.

La figura seguente mostra come selezionare un programma di pressatura:



1 Temperatura di esercizio corrente
2 Menu o programma corrente
3 Pressione corrente
4 Funzioni disponibili
5 Impostazioni del programma

- Selezionare nella finestra PARAMETRI DI PRESSATURA le impostazioni da modificare.

L'impostazione selezionata viene evidenziata in nero.

- Confermare la selezione.

Selezionare il valore desiderato come descritto di seguito:

- Per selezionare un valore superiore, ruotare a destra il jog dial.
- Per selezionare un valore inferiore, ruotare a sinistra il jog dial.
- Confermare la selezione.

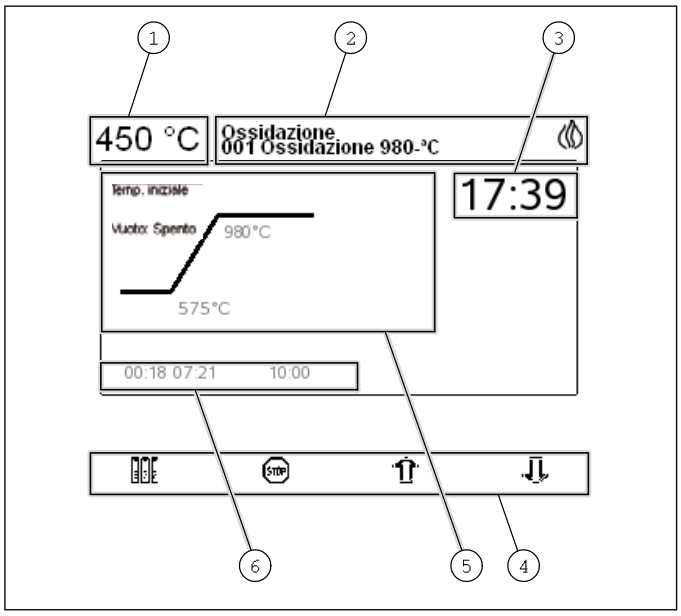
L'impostazione modificata viene visualizzata nella finestra PARAMETRI DI PRESSATURA.

- Memorizzare le impostazioni.

È possibile visualizzare l'andamento del programma selezionato nella visualizzazione grafica.

- Per modificare la visualizzazione grafica, premere il tasto funzione VISUALIZZAZIONE GRAFICA.

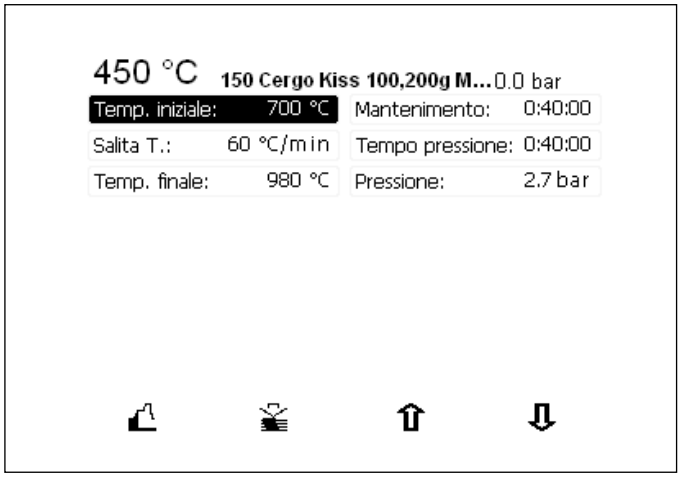
La figura seguente mostra la visualizzazione grafica di un programma di pressatura:



1 Temperatura di esercizio corrente
2 Menu o programma corrente
3 Pressione corrente
4 Funzioni disponibili
5 Andamento della temperatura con modifiche di temperatura
6 Durata delle singole fasi del programma in minuti e secondi

- Per effettuare modifiche sul programma selezionato, tornare alla visualizzazione testo.
- Selezionare il tasto funzione VISUALIZZAZIONE TESTO.

Viene visualizzata la schermata seguente:



Nella finestra PARAMETRI DI PRESSATURA vengono visualizzate tutte le impostazioni del programma selezionato.

- Per effettuare modifiche sul programma selezionato, impostare i valori desiderati.

ProFire® compact

È possibile modificare i programmi selezionati.

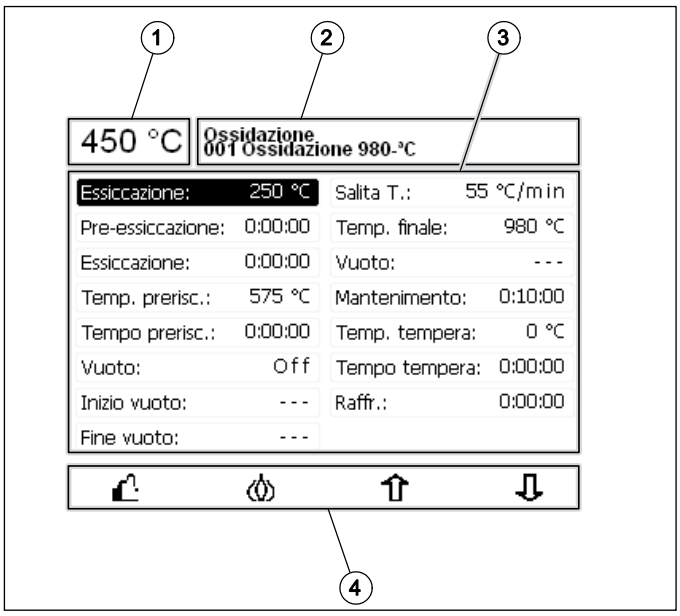
> I programmi possono essere modificati o memorizzati prima o dopo l'avvio del programma.

Programmi di cottura

È possibile modificare le impostazioni di un programma selezionato nella finestra PARAMETRI DI COTTURA.

- Selezionare un programma.
- Confermare la selezione.

La figura seguente mostra come selezionare un programma di cottura:



1 Temperatura di esercizio corrente
2 Menu o programma corrente
3 Parametri
4 Funzioni disponibili

- Selezionare nella finestra PARAMETRI DI COTTURA l'impostazione da modificare.

L'impostazione selezionata viene evidenziata in nero.

- Confermare la selezione.

Selezionare il valore desiderato:

- Per selezionare un valore superiore, ruotare a destra il jog dial.
- Per selezionare un valore inferiore, ruotare a sinistra il jog dial.
- Confermare la selezione.

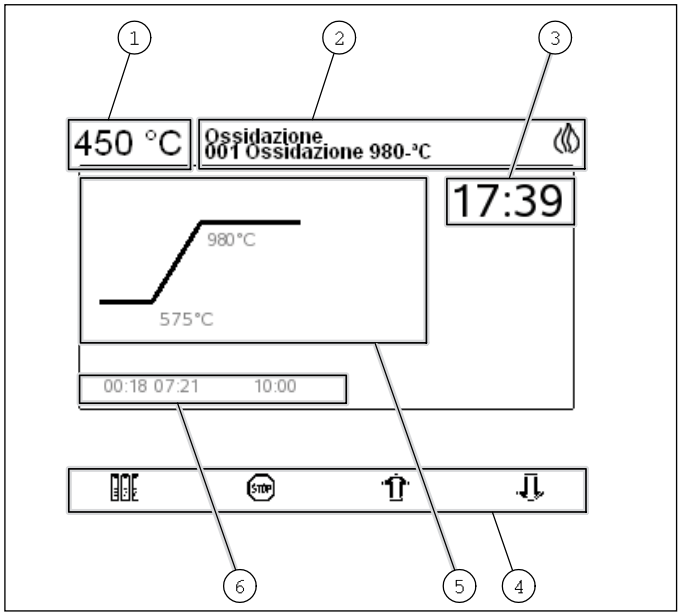
L'impostazione modificata viene visualizzata nella finestra PARAMETRI DI COTTURA.

- Memorizzare le impostazioni.

È possibile visualizzare l'andamento del programma selezionato nella visualizzazione grafica.

- Per modificare la visualizzazione grafica, premere il tasto funzione VISUALIZZAZIONE GRAFICA.

La figura seguente mostra la visualizzazione grafica di un programma di cottura:

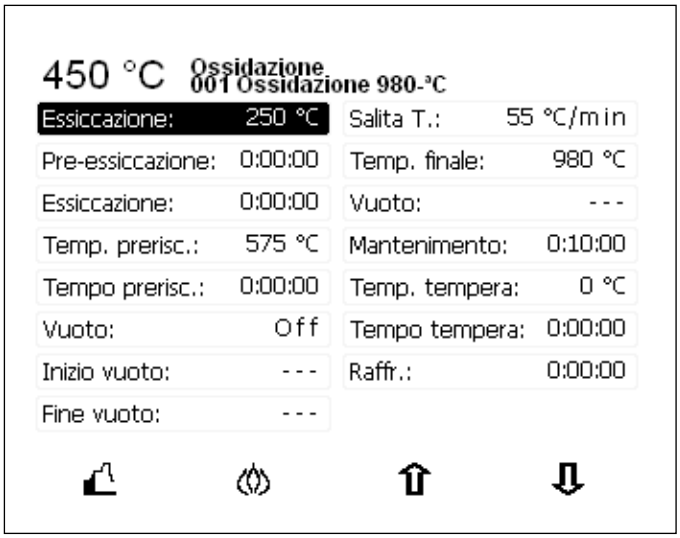


1 Temperatura di esercizio corrente
2 Menu o programma corrente
3 Tempo residuo in minuti e secondi prima del termine del programma
4 Funzioni disponibili
5 Andamento della temperatura con modifiche di temperatura
6 Durata delle singole fasi del programma in minuti e secondi

Modifica di programmi

- Per effettuare modifiche sul programma selezionato, tornare alla visualizzazione testo.
- Selezionare il tasto funzione VISUALIZZAZIONE TESTO.

Viene visualizzata la schermata seguente:



Nella finestra PARAMETRI DI COTTURA vengono visualizzate tutte le impostazioni del programma selezionato.

- Per effettuare modifiche sul programma selezionato, impostare i valori desiderati.

Gestione di programmi o cartelle

È possibile gestire i seguenti programmi o cartelle:
- Programmi o cartelle contrassegnati
- Programmi o cartelle selezionati.

I programmi possono essere modificati o memorizzati prima o dopo l'avvio del programma.

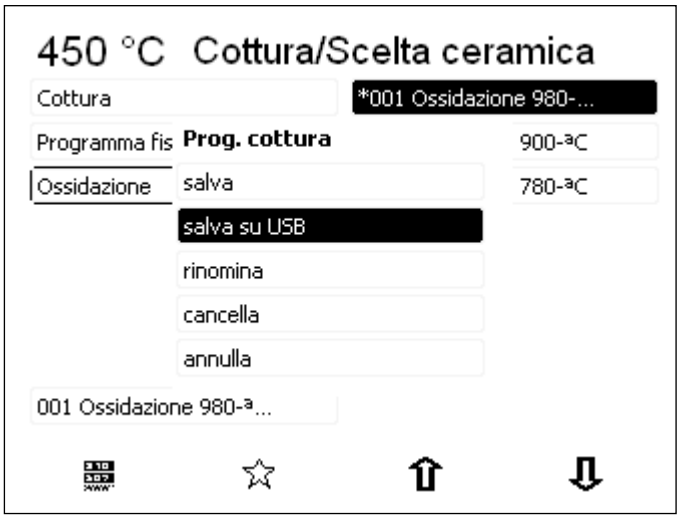
Vedere Modifica di programmi, pagina 46.

Programmi o cartelle contrassegnati

- Per gestire programmi o cartelle contrassegnati, tenere premuto per almeno un secondo il jog dial.

Nella finestra corrente viene visualizzato un MENU POPUP.

La figura seguente mostra un esempio di MENU POPUP per due programmi di cottura contrassegnati:



Nel MENU POPUP vengono visualizzati il tipo di programma (in questo caso: programmi di cottura) e tutte le possibilità di gestione.

- Accertarsi che lo stick USB sia inserito nella porta corrispondente.
- Per memorizzare sullo stick USB i programmi o le cartelle contrassegnati, selezionare MEMORIZZAZIONE SU USB.
- Per cancellare i programmi o le cartelle contrassegnati, selezionare ELIMINA.
- Per interrompere il processo, selezionare ANNULLA.

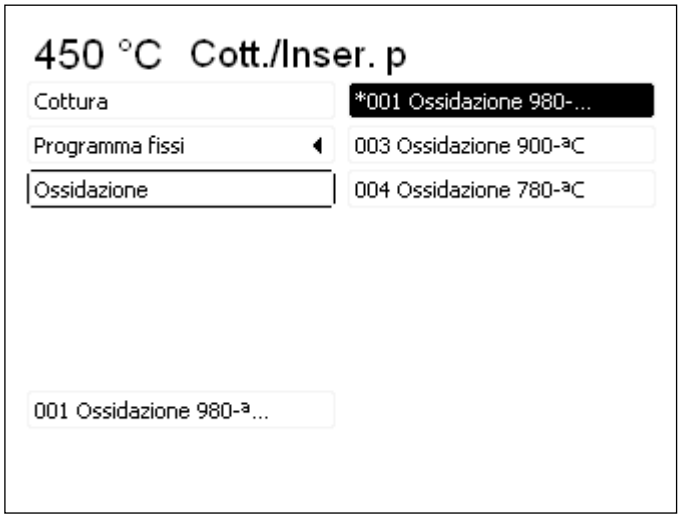
I programmi predefiniti non possono essere cancellati.

Programmi o cartelle selezionati

- Per gestire programmi o cartelle selezionati, tenere premuto per almeno un secondo il jog dial.

Nella finestra corrente viene visualizzato un MENU POPUP.

La figura seguente mostra il MENU POPUP visualizzato durante la selezione di un programma di cottura:

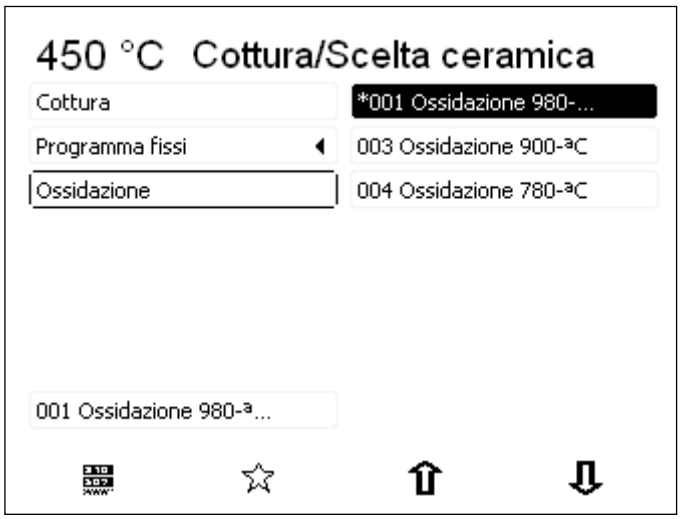


Nel MENU POPUP vengono visualizzati il tipo di programma (in questo caso: programmi di cottura) e tutte le possibilità di gestione.

Memorizzazione di programmi o cartelle

- Per memorizzare un programma o una cartella, selezionare MEMORIZZA.
- Confermare la selezione con il jog dial.

Viene visualizzata la schermata seguente:



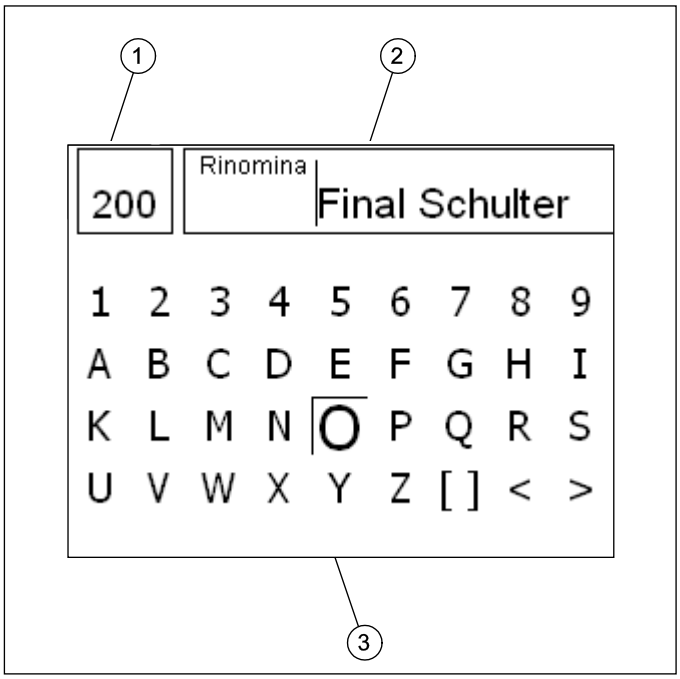
Il programma o la cartella selezionati vengono visualizzati in basso a sinistra nella finestra corrente.

- Selezionare una posizione di memoria nel menu PROGRAMMI INDIVIDUALI (Jog dial due volte a manca).

Le posizioni di memoria libere vengono visualizzate con un numero o nome di programma.

- Confermare la selezione con il jog dial.

La figura seguente mostra un esempio di finestra in cui è possibile rinominare il programma:



1 Numero programma
2 Nome programma
3 Pannello di selezione caratteri

Per rinominare il programma, procedere nel modo seguente:

- Selezionare il primo carattere del nuovo nome nel pannello di selezione.
- Confermare la selezione.
- Ripetere questa operazione fino all'inserimento completo del nome del programma desiderato.

Il nuovo nome del programma viene visualizzato nell'intestazione della finestra RINOMINA PROGRAMMI.

- Confermare la selezione con OK.

Il programma o la cartella sono stati memorizzati nella posizione di memoria selezionata.

Se la posizione di memoria è occupata, viene visualizzato un MENU POPUP con opzioni supplementari:

- Per sovrascrivere il programma o la cartella già presenti, confermare con SÌ.

Il programma o la cartella vengono memorizzati nella posizione di memoria selezionata.

- Per non sovrascrivere il programma o la cartella già presenti, selezionare NO.
- Selezionare una nuova posizione di memoria libera nel menu PROGRAMMI INDIVIDUALI.
- Confermare la selezione.

Il programma o la cartella vengono memorizzati nella nuova posizione di memoria selezionata.

- Per interrompere il processo, selezionare ANNULLA dal menu popup.

Il programma o la cartella non vengono memorizzati.

Memorizzazione di programmi o cartelle su stick USB

- Accertarsi che lo stick USB sia inserito nella porta corrispondente.
- Per memorizzare un programma o una cartella sullo stick USB, selezionare MEMORIZZAZIONE SU USB dal menu popup.
- Confermare la selezione.

Il programma o la cartella vengono memorizzati.
Quando un programma viene memorizzato per la prima volta, sullo stick USB vengono create automaticamente le seguenti cartelle:

- Programmi di cottura (ProFire® press, ProFire® compact)
- Programmi di pressatura (ProFire® press)

> Ai programmi che vengono memorizzati singolarmente sullo stick USB vengono assegnati numeri di programma consecutivi.

- Per memorizzare sullo stick USB programmi multipli, selezionare i programmi desiderati.
- Selezionare BACKUP DATI dal menu principale USB.
- Confermare la selezione.
- Per memorizzare sullo stick USB i programmi selezionati, selezionare MEMORIZZA.

Viene visualizzato un menu popup con opzioni supplementari:

- Per memorizzare i programmi selezionati sullo stick USB, selezionare la funzione START.

I programmi vengono memorizzati.

- Per non memorizzare i programmi selezionati sullo stick USB, selezionare la funzione INDIETRO.

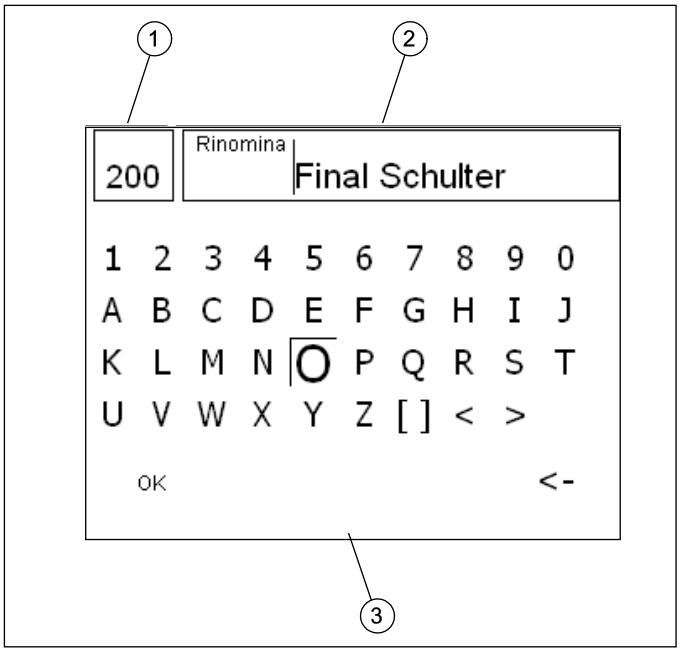
I programmi non vengono memorizzati.

Rinomina di programmi

È possibile rinominare solo i programmi individuali.

- Per rinominare un programma personalizzato, selezionare RINOMINA dal menu popup.
- Confermare la selezione.

Viene visualizzata la schermata seguente:



1 Numero programma
2 Nome programma
3 Pannello di selezione caratteri

Per rinominare il programma, procedere nel modo seguente:

- Selezionare il primo carattere del nuovo nome nel pannello di selezione.
- Confermare la selezione.
- Ripetere questa operazione fino all'inserimento completo del nome del programma desiderato.

Il nuovo nome del programma viene visualizzato nell'intestazione della finestra RINOMINA PROGRAMMI.

- Confermare la selezione con OK.

Eliminazione di programmi

È possibile eliminare solo i programmi individuali.

- Per eliminare un programma personalizzato, selezionare il programma desiderato.
- Per eliminare il programma selezionato, tenere premuto per almeno un secondo il jog dial.

Viene visualizzato un MENU POPUP con opzioni supplementari:

- Per eliminare il programma personalizzato selezionato, confermare ELIMINA.
- Per non eliminare il programma personalizzato selezionato, selezionare ANNULLA.
- All'utente viene chiesto di confermare l'eliminazione del programma. Selezionando Sì il programma viene eliminato. Selezionando No, il programma non viene eliminato.

Viene visualizzata la finestra per la selezione di un programma.

Annullare la procedura

- Per uscire dal menu GESTIONE PROGRAMMI, selezionare ANNULLA PROCEDURA.

- Confermare la selezione.

Viene visualizzata la finestra per la selezione di un programma.

Utilizzo e gestione di programmi mediante menu USB

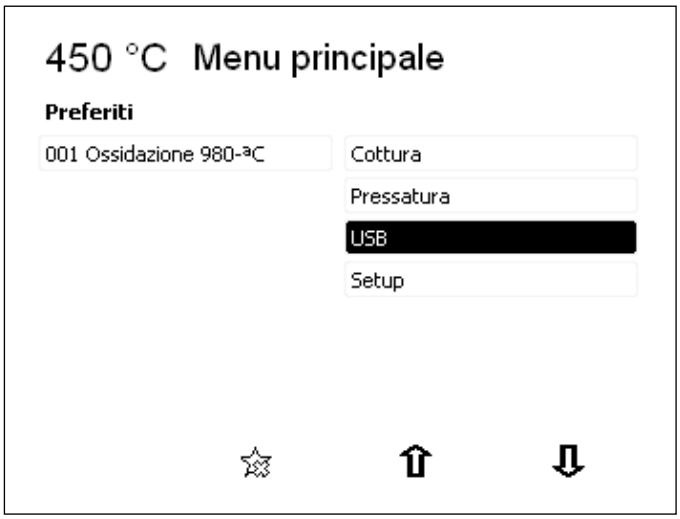
È possibile gestire programmi mediante uno stick USB.

- Accertarsi che lo stick USB sia inserito nella porta corrispondente.

Il menu USB viene visualizzato nel menu principale.

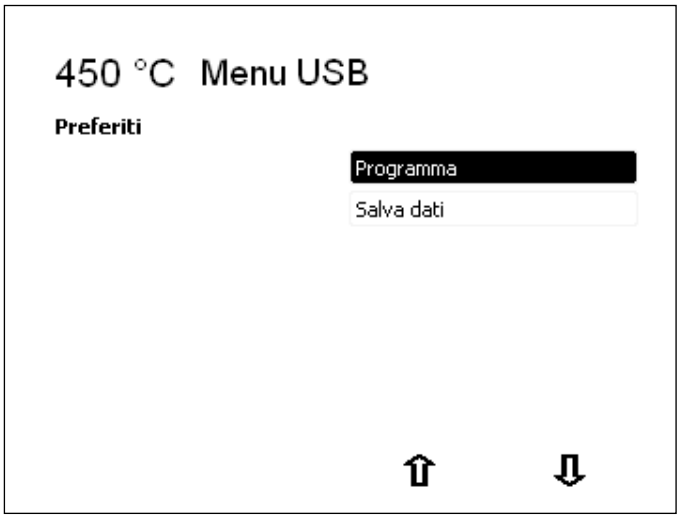
- Per gestire i programmi mediante stick USB, selezionare USB.

Viene visualizzata la schermata seguente:



- Confermare la selezione.

Viene visualizzata la schermata seguente:



Per la gestione di programmi mediante stick USB sono disponibili il menu PROGRAMMI e il menu BACK-UP DATI.

Avvio di programmi dallo stick USB

- Per avviare un programma dallo stick USB, selezionare PROGRAMMI.
- Confermare la selezione.

I programmi disponibili vengono visualizzati sul lato sinistro della finestra.

- Selezionare il programma desiderato.
- Confermare la selezione.
- Avviare il programma.

Backup di dati

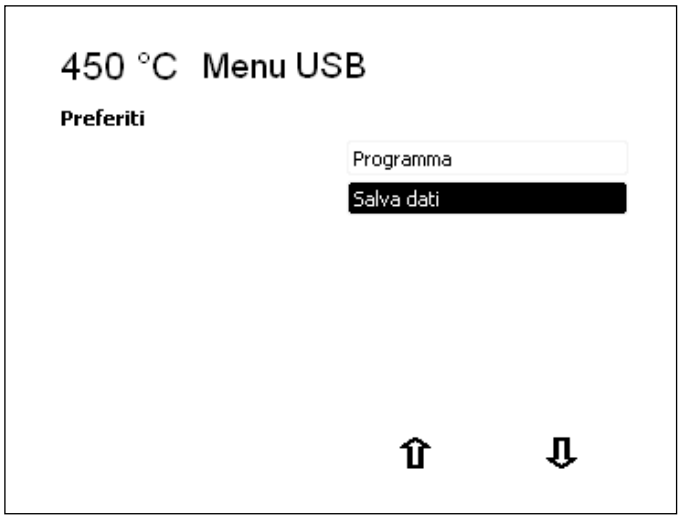
Con la funzione BACKUP DATI è possibile creare un backup di tutti programmi individuali sullo stick USB.
È inoltre possibile ripristinare il backup dei programmi individuali dallo stick USB all'unità.

> In caso di ripristino delle copie di backup dallo stick USB, tutti i programmi individuali presenti sull'unità vengono sostituiti.

Backup di dati dall'unità allo stick USB

- Selezionare BACKUP DATI dal menu principale USB.

Viene visualizzata la schermata seguente:



- Confermare la selezione.
- Per memorizzare una copia di backup sullo stick USB, selezionare MEMORIZZA.

Viene visualizzato un menu popup con opzioni supplementari:
- Per memorizzare i programmi selezionati sullo stick USB, selezionare la funzione START.

La copia di backup dei programmi individuali viene memorizzata sullo stick USB.

Quando una copia di backup viene creata per la prima volta, sullo stick USB vengono create automaticamente le seguenti cartelle:

- Programmi cottura (ProFire® press, ProFire® compact)
- Programmi pressatura (ProFire® press)

In ciascuna delle due cartelle viene creata una sottocartella BACKUP.

- Per non eseguire la copia di backup, selezionare la funzione INDIETRO.

La copia di backup non viene creata.

Ripristino dati dallo stick USB all'unità

- Per ripristinare la copia di backup dallo stick USB all'unità, selezionare la funzione RIPRISTINO.

ATTENZIONE
Pericolo di perdita dei dati perché le copie di backup ripristinate vengono sovrascritte sui programmi presenti sull'unità.
- Memorizzare opportunamente i programmi che si desidera continuare a utilizzare.

Viene visualizzato un menu popup con opzioni supplementari:
- Per eseguire il ripristino, confermare con la funzione START.

Tutti programmi presenti sullo stick USB vengono ripristinati nella cartella Programmi individuali sull'unità.

- Per non eseguire il ripristino, selezionare la funzione INDIETRO.

Le copie di backup non vengono ripristinate dallo stick USB all'unità.

Ripristino di programmi di cottura o pressatura singoli o multipli da una copia di backup

L'opzione di menu PROGRAMMI può essere utilizzata anche per ripristinare programmi di cottura e pressatura singoli o multipli dalla copia di backup.
- Selezionare PROGRAMMI dal menu principale USB.
- Confermare la selezione.
- Per ripristinare programmi di cottura da una copia di backup, selezionare l'opzione di menu PROGRAMMI DI COTTURA.
- Per ripristinare programmi di pressatura da una copia di backup, selezionare l'opzione di menu PROGRAMMI DI PRESSATURA.
- Confermare la selezione.
- Selezionare ora l'opzione di menu BACKUP.
- Confermare la selezione.

A questo punto viene visualizzata la struttura dei programmi individuali.
- Con il tasto CONTRASSEGNA PROGRAMMI O CARTELLE, selezionare da un corrispondente blocco numerato programmi singoli o multipli che devono essere ripristinati sull'unità.
- Per ripristinare i programmi selezionati sull'unità, tenere premuto per almeno un secondo il jog dial.

Nella finestra corrente viene visualizzato un MENU POPUP.
- Per ripristinare sull'unità i programmi selezionati, selezionare MEMORIZZA.
- Confermare la selezione.
- Nel menu PROGRAMMI INDIVIDUALI selezionare ora una posizione di memoria a partire dalla quale il programma o i programmi selezionati dovranno essere ripristinati.

Se la posizione di memoria è occupata, viene visualizzato un MENU POPUP con opzioni supplementari:
- Per sovrascrivere il programma già presente, confermare con SÌ.

Il programma o i programmi vengono memorizzati a partire dalla posizione di memoria selezionata.
- Per non sovrascrivere il programma già presente, selezionare NO.
- Selezionare una nuova posizione di memoria libera nel menu PROGRAMMI INDIVIDUALI.
- Confermare la selezione.

Il programma o i programmi vengono memorizzati a partire dalla posizione di memoria selezionata.
- Per annullare la procedura, selezionare ANNULLA dal menu popup.

Il programma o i programmi non vengono memorizzati.
- Per non ripristinare i programmi selezionati sull'unità, selezionare ANNULLA dal menu popup.

Il programma o i programmi non vengono ripristinati sull'unità.

Interruzione di programmi

L‘esecuzione di un programma deve essere interrotta nei seguenti casi:
- Se l‘unità è stata azionata in modo non conforme,
- se l‘unità, parti dell‘unità o cavi risultano danneggiati,
- l’apparecchiatura non è stata installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati.

- *Vedere Dati tecnici, pagina 83.*

- Per interrompere un programma in esecuzione, selezionare la funzione STOP.

Il programma in esecuzione viene interrotto.

- Lasciar raffreddare l‘unità per almeno cinque minuti.
- Eliminare il problema che ha motivato l‘interruzione del programma
- Riavviare il programma.

Dopo l‘utilizzo

In questo capitolo vengono descritte le operazioni da effettuare dopo l‘utilizzo dell‘unità e la conclusione dei programmi.

Termine del programma

Il termine di un programma viene indicato dai seguenti segnali:

- segnale acustico
- il seguente messaggio visualizzato sul display:

Viene visualizzata la schermata seguente:

- Per memorizzare il programma, selezionare SÌ.
- Per non memorizzare il programma, selezionare NO.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.
- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità a copertura aperta.
- Prima di rimuovere la piastra di cottura o la muffola, accertarsi che il programma sia terminato.
- Prima di rimuovere la piastra di cottura o la muffola, accertarsi che la copertura dell‘unità sia completamente sollevata.

Se i programmi prevedono una fase di raffreddamento finale, è possibile che durante questa fase la copertura dell‘unità sia sollevata solo parzialmente.

- Rimuovere la piastra di cottura o la muffola solo quando i segnali confermano il termine del programma.

- Rimuovere la piastra di cottura o la muffola solo quando la copertura dell‘unità e completamente sollevata.

Raffreddamento

La procedura di raffreddamento è controllata dal programma selezionato.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità a copertura aperta.
- Prima di rimuovere la piastra di cottura o la muffola, accertarsi che il programma sia terminato.
- Prima di rimuovere la piastra di cottura o la muffola, accertarsi che la copertura dell‘unità sia completamente sollevata.

La durata della procedura di raffreddamento dipende dal tempo di raffreddamento impostato dal programma.
Se i programmi prevedono una fase di raffreddamento finale, è possibile che durante questa fase la copertura dell‘unità sia sollevata solo parzialmente.

Rimozione della piastra di cottura o della muffola

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità a copertura aperta.
- Prima di rimuovere la piastra di cottura o la muffola, accertarsi che il programma sia terminato.
- Prima di rimuovere la piastra di cottura o la muffola, accertarsi che la copertura dell‘unità sia completamente sollevata.

Se i programmi prevedono una fase di raffreddamento finale, è possibile che durante questa fase la copertura dell‘unità sia sollevata solo parzialmente.

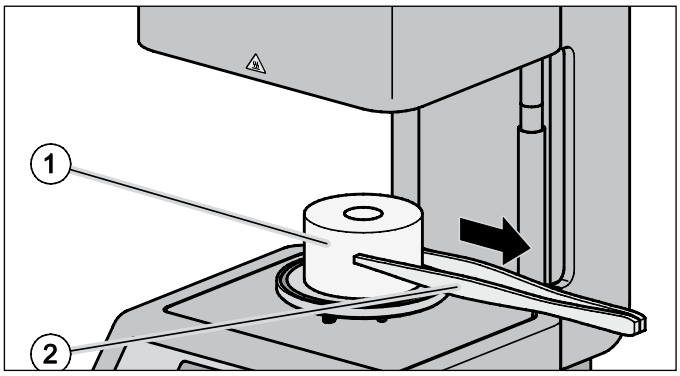
- Rimuovere la piastra di cottura o la muffola solo quando i segnali confermano il termine del programma.
- Rimuovere la piastra di cottura o la muffola solo quando la copertura dell‘unità e completamente sollevata.
- Rimuovere la piastra di cottura o la muffola solo con la pinzetta per forno.

Grazie al ripiano portaoggetti magnetico è possibile aumentare la superficie di appoggio per la piastra di cottura o la muffola.

Vedere Fissaggio dei componenti, pagina 18.

ProFire® press

- Rimuovere la piastra di cottura o la muffola come mostrato nella figura seguente.

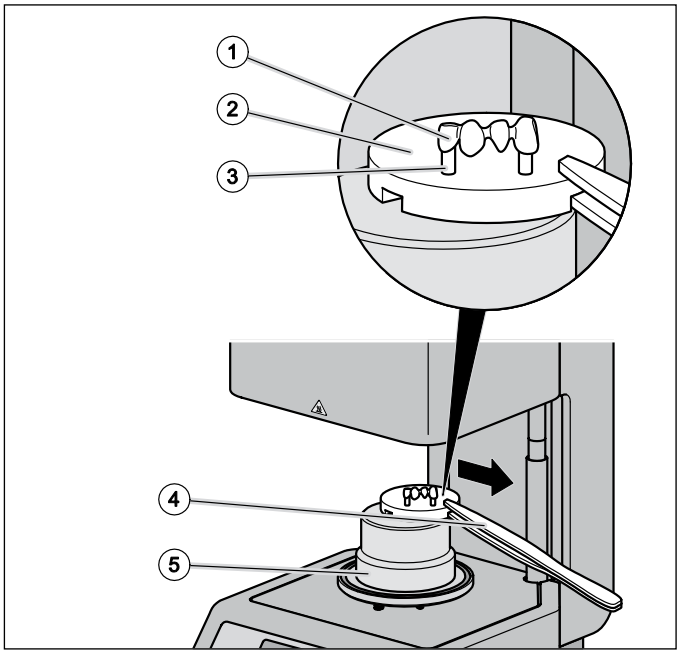


1 Muffola
2 Pinzetta per forno

La procedura da seguire per la rimozione della piastra di cottura dopo un programma di cottura è descritta nel paragrafo ProFire® compact di questo capitolo.

ProFire® compact

- Rimuovere la piastra di cottura come mostrato nella figura seguente.



1 Oggetto di cottura
2 Piastra di cottura
3 Perni
4 Pinzetta per forno
5 Base di cottura

Attivazione della modalità stand-by

Quando la modalità stand-by è attivata, la temperatura all‘interno dell‘unità viene mantenuta a un valore di 100 °C.

ATTENZIONE
La presenza di umidità all‘interno dell‘unità può danneggiare i manufatti odontotecnici.
- Accertarsi che la modalità stand-by sia attivata negli intervalli tra i diversi processi di lavorazione.

- Attivare sempre la modalità stand-by negli intervalli tra i diversi processi di lavorazione, anche durante la notte.
- Per attivare la modalità stand-by, premere il tasto STAND-BY.

Grazie al ripiano portaoggetti magnetico è possibile aumentare la superficie di appoggio per la piastra di cottura o la muffola.

Vedere Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 83.

Spegnere l‘unità

In questo capitolo viene descritta la procedura di spegnimento dell‘unità.

Per spegnere l‘unità, procedere nel modo seguente:
- Accertarsi che tutti programmi siano terminati.
- Accertarsi che la piastra di cottura o la muffola siano state rimosse.
- Accertarsi che la base di cottura o di pressatura sia presente all‘interno dell‘unità.
- Portare l‘interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione O.

L‘unità è spenta.

Prima dell‘azionamento

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa per la pompa del vuoto sull‘unità, quando quest‘ultima è accesa.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità quando la copertura è sollevata.

Prima di ogni utilizzo controllare che il piatto di appoggio non presenti imbrattamenti:

- Accertarsi che tutti programmi siano terminati e che l‘unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.
- Sollevare la copertura dell’unità.

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica in caso di infiltrazione di acqua.

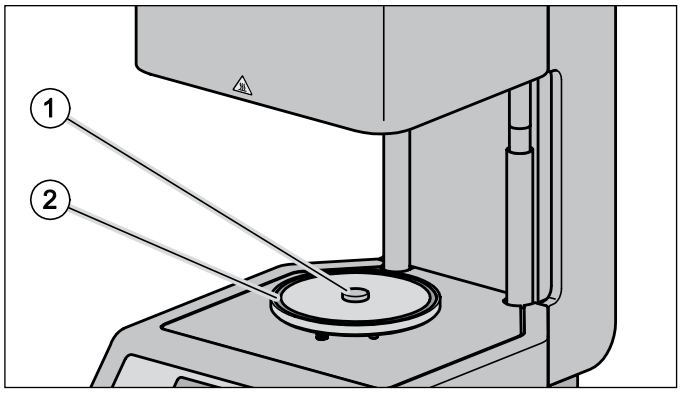
- Prima di eseguire le operazioni di pulizia spegnere l‘unità.
- Prima di eseguire le operazioni di pulizia, estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.
- Per la pulizia utilizzare un panno in microfibra leggermente inumidito.

- Portare l‘interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione 0.

L‘unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.

Una volta sollevata la copertura è possibile accedere al piatto di appoggio. Sul piatto di appoggio si trovano un elemento di centraggio (1) e un O-ring (2).



- Accertarsi che sull‘O-ring non siano presenti masse ceramiche, residui di masse ceramiche o impurità.
- Rimuovere eventuali impurità con un panno in microfibra leggermente inumidito.

AVVERTENZA

Un’unità non perfettamente ermetica comporta un rischio di lesioni.

- Accertarsi che l’O-ring non sia danneggiato e che si trovi completamente inserito nell’apposita scanalatura del piatto di appoggio.

Se l’O-ring è danneggiato, procedere nel modo seguente:

- Portare l‘interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione O.

L‘unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.
- Lasciar raffreddare l‘unità per almeno cinque minuti, quindi inserire l’O-ring nella scanalatura del piatto di appoggio.

In caso di risultati insoddisfacenti

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa per la pompa del vuoto sull‘unità, quando quest‘ultima è accesa.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità quando la copertura è sollevata.

Un manufatto mediocre può essere il risultato di residui, per esempio macchie scure, presenti sulla muffola elettrica.

Eventuali residui possono essere rimossi dalla muffola elettrica tramite il programma di pulizia.

Per individuare eventuali residui sulla muffola elettrica, procedere nel modo seguente:

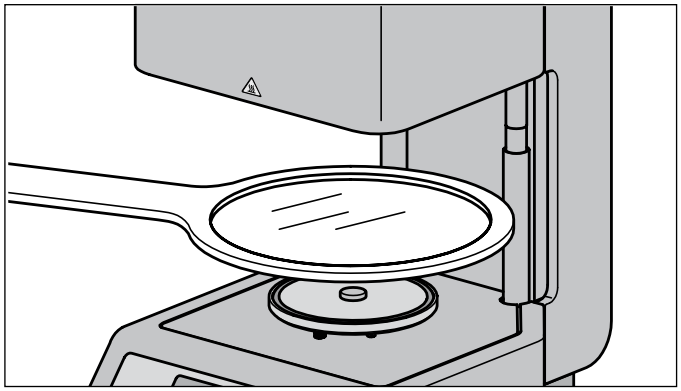
- Accertarsi che tutti programmi siano terminati e che l‘unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.
- Sollevare la copertura dell’unità.
- Portare l‘interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione 0.

L‘unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.

Una volta sollevata la copertura dell‘unità, è possibile vedere all‘interno utilizzando un comune specchietto.

- Posizionare lo specchietto sotto la copertura dell‘unità sollevata.



Se nello specchietto sono visibili residui sulla muffola elettrica, procedere nel modo seguente:

ATTENZIONE

Oggetti appuntiti o detergenti corrosivi possono danneggiare la muffola elettrica.

- Non utilizzare o oggetti appuntiti.
- Non utilizzare detergenti corrosivi.
- Non utilizzare sostanze abrasive.

- Rimuovere lo specchietto dall‘area di lavoro.
- Mettere in funzione l‘unità.
- Eseguire il programma di pulizia.
- Se dopo l‘esecuzione del programma di pulizia i risultati della lavorazione continuano ad essere mediocri, contattare DeguDent.

In caso di imbrattamenti visibili esternamente

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa per la pompa del vuoto sull‘unità, quando quest‘ultima è accesa.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità a copertura aperta.

- Accertarsi che tutti programmi siano terminati e che l‘unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica in caso di infiltrazione di acqua.

- Prima di eseguire le operazioni di pulizia spegnere l‘unità.
- Prima di eseguire le operazioni di pulizia, estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.
- Per la pulizia utilizzare un panno in microfibra leggermente inumidito.

- Portare l‘interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione 0.

ATTENZIONE

Rischio di danneggiare il display.

- Non utilizzare detergenti corrosivi.
- Non utilizzare sostanze abrasive.

- Pulire la copertura dell‘unità e il quadro comandi con un panno in microfibra leggermente inumidito.

In caso di imbrattamenti più resistenti utilizzare un comune detergente delicato per uso domestico.

- Riaccendere l‘unità solo una volta terminate le operazioni di pulizia.

Manutenzione

- Una manutenzione regolare riduce l‘usura e garantisce la massima durata dell‘unità.

Alcune componenti dell‘unità sono soggette ad usura. È opportuno far revisionare l‘unità una volta all‘anno da un tecnico del servizio assistenza di DeguDent.

Sintesi degli interventi di manutenzione

Intervallo	Operazione
Prima dell‘azionamento	Controllare il livello della condensa nel riduttore di pressione. *Vedere Scarico della condensa, pagina 62.*
	Ispezionare il filtro del riduttore di pressione per individuare eventuali depositi o alterazioni cromatiche. *Vedere Controllo del filtro, pagina 63.*
	Controllare che non siano presenti impurità sulla muffola elettrica. *Vedere Prima dell‘azionamento, pagina 59.*
	Controllare l’impianto dell’aria compressa. *Vedere Fissaggio dei componenti, pagina 18.*
	Controllare che non siano presenti imbrattamenti sul piatto di appoggio. *Vedere Prima dell‘azionamento, pagina 59.*
	Controllare la base. *Vedere Prima di azionare l‘unità, pagina 30.*
	Controllare che l’O-ring non sia danneggiato. *Vedere Prima dell‘azionamento, pagina 59.*
In caso di periodi di inattività superiori a tre settimane	Riscaldare l’unità prima di metterla in funzione. *Vedere Riscaldamento, pagina 63.*
Annualmente	Far revisionare l’unità da parte di un tecnico del servizio di assistenza DeguDent.
Al bisogno	Pulire l’unità in caso di imbrattamenti visibili esternamente. *Vedere In caso di imbrattamenti visibili esternamente, pagina 61.*

Controllo del riduttore di pressione (ProFire® press)

Scarico della condensa

All’interno del riduttore di pressione può verificarsi un accumulo di condensa.

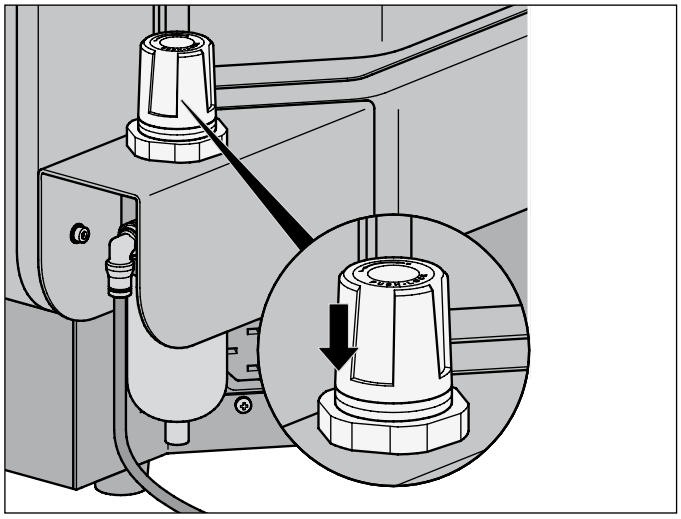
ATTENZIONE

La condensa presente nel riduttore di pressione può danneggiare l’impianto dell’aria compressa.

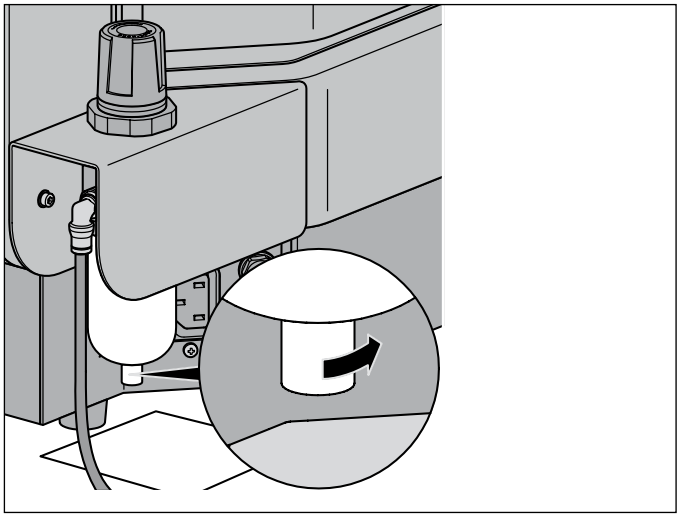
- Controllare giornalmente, prima della messa in funzione, il livello della condensa.
- Accertarsi che la condensa non copra il filtro del riduttore di pressione.

Per scaricare la condensa, procedere nel modo seguente:

- Bloccare il regolatore di pressione.

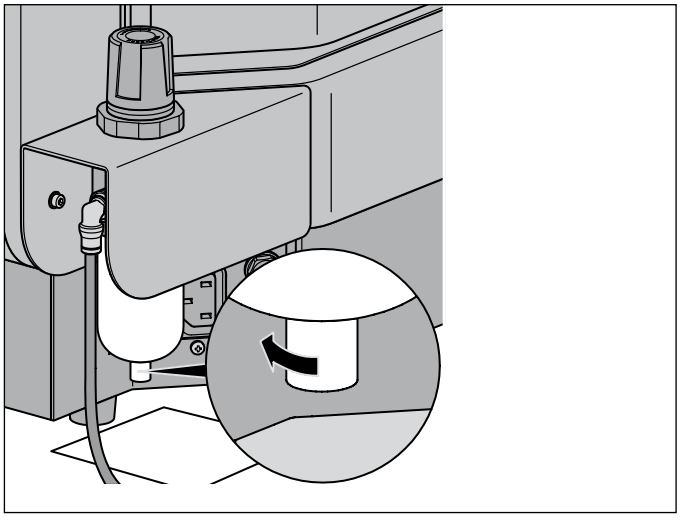


- Collocare un panno assorbente sotto lo scarico della condensa.
- Per aprire lo scarico della condensa, svitare nella direzione indicata in figura.



La condensa colerà sul panno.

- Per chiudere lo scarico della condensa, avvitare in senso antiorario come mostrato in figura.



Lo scarico della condensa è concluso.

Controllo del filtro

Il riduttore di pressione è dotato di un filtro bianco interno, che impedisce l'accesso di impurità nell'impianto dell'aria compressa.

ATTENZIONE

Un filtro otturato nel riduttore di pressione può danneggiare l'impianto dell'aria compressa.

- Controllare giornalmente il filtro prima della messa in funzione dell'unità.
- Accertarsi che il filtro non presenti depositi o alterazioni cromatiche.

- In caso di presenza di depositi o alterazioni cromatiche sul filtro, contattare DeguDent.

Riscaldamento

Dopo un lungo periodo di inattività è necessario far asciugare il materiale isolante dell'unità.

- Selezionare il programma RISCALDAMENTO nel menu PROGRAMMI SPECIALI.
- Confermare la selezione.
- Avviare il programma.

Se il programma viene concluso con successo, viene visualizzato un messaggio corrispondente.

Calibratura

La temperatura di cottura impostata e la temperatura di cottura effettiva possono essere modificate da fattori ambientali. Per ottenere risultati di lavorazione soddisfacenti, la temperatura di cottura effettiva deve corrispondere alla temperatura di cottura impostata.

- In questo caso è utile eseguire una calibratura e impostare un valore di correzione.
- Eseguire una calibratura con il set di calibratura opzionale:

Set di calibratura “Taratura manuale con filo” cod. art. D 03 532 803, composto da

1 portacampione e
1 pezzo di filo in argento (Ø 0,3 mm, lunghezza = 37 mm)

- Per ulteriori informazioni sugli accessori opzionali, contattare DeguDent.

Procedere nel modo seguente:

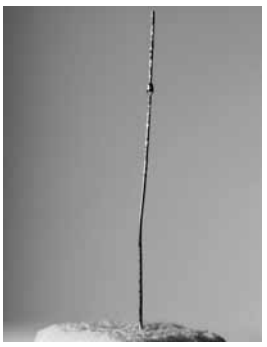
- Riscaldare la camera di cottura con una temperatura di preriscaldo di 650 °C e un tempo di preriscaldo di 60 min, p. es. aumentare la temperatura base a 650 °C e impostare il mantenimento su 60 minuti.
- Nel frattempo inserire il filo d‘argento nel portacampione. Impostare la temperatura di cottura su 961 °C.
- Aprire la camera di cottura e posizionare il portacampioni con il filo d‘argento al centro della base di cottura.

Avviare il programma di calibratura.

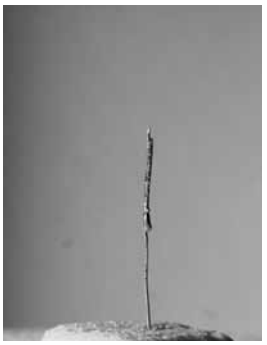
Indicare una temperatura finale per il campione d‘argento e avviare la cottura con il pulsante Cottura.
Al termine della cottura all‘utente viene chiesto di confermare se la cottura è stata eseguita correttamente,

- Premere SÌ, se la cottura è andata a buon fine. In questo caso i dati corretti vengono accettati dal sistema.
- Premere NO, se la temperatura è risultata troppo elevata o troppo bassa. Indicare una temperatura finale corretta per la cottura e riavviare la procedura con il pulsante Cottura.

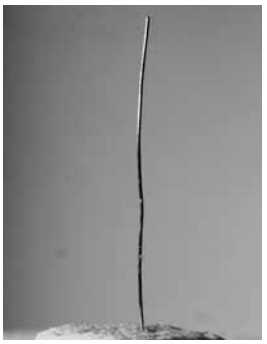
Se la temperatura impostata corrisponde a quella effettiva (con uno scarto di ± 2 °C), sulla punta del filo d’argento sarà visibile una perlina di argento fuso. In questo caso non è necessario risettare il valore di calibratura.



Se il filo d’argento si è fuso completamente o quasi completamente, la temperatura dell’unità è troppo elevata.



Se la superficie del filo non è fusa, la temperatura è troppo bassa.



Sostituzione della muffola elettrica

L’azionamento dell’unità può determinare la formazione di residui, per esempio macchie scure, sulla muffola elettrica.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità quando la copertura è sollevata.

La presenza di residui sulla muffola elettrica può causare danni all‘oggetto di cottura.

In caso di risultati di lavorazione insoddisfacenti, procedere nel modo seguente:

- Pulire l‘unità.

Vedere Pulizia, pagina 59.

ATTENZIONE

Oggetti appuntiti o detergenti corrosivi possono danneggiare la muffola elettrica.

- Non utilizzare o oggetti appuntiti.
- Non utilizzare detergenti corrosivi.
- Non utilizzare sostanze abrasive.

- Qualora sulla muffola elettrica siano presenti residui anche dopo l‘esecuzione del programma di pulizia, contattare DeguDent.

AVVERTENZA

Pericolo di danni (silicosi) alle vie aeree e di irritazioni cutanee, oculari e alla vie aeree a causa di polveri liberate durante la lavorazione.

- Non esporre mai l’isolamento termico della camera di cottura.
- Eventuali riparazioni dell’apparecchiatura possono essere effettuate solo da tecnici del servizio di assistenza di DeguDent.

Risoluzione dei problemi

Durante il funzionamento possono verificarsi i seguenti tipi di problemi o messaggi d'errore:
- Problemi all'unità o ai suoi componenti
- Errori di programma.

I problemi si riferiscono all'unità o ai relativi componenti. Si possono verificare, ad esempio
- Problemi all'alimentazione dell'aria compressa
- Problemi nell'azionamento dell'unità.

Gli errori di programma si riferiscono all'esecuzione dei programmi. In caso di errore di programma sul display viene visualizzato un messaggio d'errore.

CAUTELA

Problemi ed errori dell'unità possono causare lesioni.
- Risolvere il problema o l'errore.
- Qualora la risoluzione del problema o dell'errore non risulti possibile, contattare DeguDent.
- Non azionare mai l'unità qualora si sia verificato un problema o un errore.

- Confermare i messaggi d'errore.
- Risolvere il problema o l'errore come descritto nella tabella di risoluzione dei problemi contenuta in questo capitolo.
- Riavviare il programma.
- Qualora la risoluzione del problema o dell'errore non risulti possibile, contattare DeguDent.

Errore/Codice	Possibile causa	Rimedio
F 06 „Errore Bus SPI! Riavviare l'unità!"	Errore interno di sistema.	Se il problema si ripete, contattare l'assistenza tecnica.
F 07 „Errore interno in Motor Controller! Spegnere e riaccendere l'unità!"	Errore di comunicazione del motore.	Contattare l'assistenza tecnica.
F 08 „Surriscaldamento dell'unità di comando!"	Manca il ripiano portaoggetti sopra il quadro comandi.	Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'unità per almeno cinque minuti. Posizionare il ripiano portaoggetti sulla piattaforma di cottura. *Vedere Fissaggio dei componenti, pagina 18.*
	Temperatura di stand-by eccessivamente elevata quando la camera di cottura è aperta.	Chiudere la copertura dell'unità. Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'unità per almeno cinque minuti. A raffreddamento completato, riavviare l'unità. Quando l'unità non è in funzione, lasciare chiusa la copertura.
F 09 „Circuito di riscaldamento difettoso."	La muffola elettrica o il relais dell'unità di controllo sono difettosi.	Contattare l'assistenza tecnica.
F 10 „Surriscaldamento."	La temperatura effettiva supera di 35 °C quella predefinita.	Contattare l'assistenza tecnica.
F 11 „Errore di riferimento."	Sensore di riferimento difettoso.	Contattare l'assistenza tecnica.
F 12 „Impossibile ottenere il vuoto! Verificare che la pompa per vuoto funzioni correttamente."	La camera di cottura non è chiusa ermeticamente.	Contattare l'assistenza tecnica.
	Perdita nel sistema del vuoto.	Contattare l'assistenza tecnica.
F 13 „Raffreddamento rapido non ancora completato."	La temperatura iniziale del programma di cottura non è ancora stata raggiunta.	Attendere che venga raggiunta la temperatura iniziale del programma di cottura.
		Premere il tasto ESC per disattivare il raffreddamento rapido.
F 16 „Batteria scarica! Sostituire la batteria."	La tensione della batteria è troppo bassa.	Far sostituire la batteria a un tecnico del servizio assistenza.
F 19 „Programma predefinito! Accesso di scrittura negato!"	Impossibile l'accesso di lettura/scrittura a questo file.	Memorizzare i dati in un'altra cartella o modificare il nome del file. *Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.*

Risoluzione dei problemi

Errore/Codice	Possibile causa	Rimedio
F 20 „Memoria insufficiente.“	La memoria interna dell’unità è piena.	Eliminare i programmi non utilizzati. Selezionare una diversa posizione di memoria. *Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.*
F 21 „Programma difettoso.“	Errore di memoria. L’unità di controllo elimina automaticamente il programma difettoso.	Definire un nuovo programma modificandone uno esistente. Memorizzare il programma. *Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.*
F 22 „Si è verificato un timeout e il programma è stato terminato.“	La copertura dell’unità non è stata chiusa entro 3 minuti dall’inizio del programma di pressatura. L’unità ritorna alla temperatura iniziale.	Premere RIPETI. Una volta raggiunta la temperatura iniziale, inserire l’oggetto di cottura o la muffola e chiudere la copertura dell’unità.
F 23 „Impossibile scaricare il vuoto. Probabile guasto alla valvola di flusso”!	Valvola di ventilazione difettosa.	Contattare l’assistenza tecnica.
F 24 „La pressione di pressatura non corrisponde al valore desiderato!“	Impossibile produrre la pressione di pressatura desiderata.	Accertarsi che l‘aria compressa sia collegata. Accertarsi che sia stata impostata la pressione di pressatura corretta. *Vedere Connessione e controllo dell‘alimentazione dell’aria compressa, pagina 31.* Se non è possibile effettuare alcuna impostazione contattare l’assistenza tecnica.
F 25 „Termocoppia difettosa“	Termocoppia danneggiata.	Contattare l’assistenza tecnica.
	La termoconduzione è interrotta.	Contattare l’assistenza tecnica.
F 30 „Programma predefinito! Accesso di scrittura negato!”	Impossibile l’accesso di lettura/scrittura a questo file.	Memorizzare i dati in un’altra cartella o modificare il nome del file. *Vedere Gestione di programmi o cartelle, pagina 51.*
Camera di cottura aperta!	Sul piatto di appoggio nell‘unità non è stata montata una base adatta al programma selezionato.	Montare sul piatto di appoggio dell‘unità una base adatta al programma selezionato. *Vedere Prima di azionare l‘unità, pagina 30.*
	La copertura dell‘unità non è chiusa.	Per chiudere la copertura dell‘unità, selezionare il tasto funzione corrispondente sul quadro comandi.
Problema di funzionamento della camera di cottura.	All‘unità non è collegato alcun tubo dell‘aria compressa.	Fissare sull‘unità il componente necessario per il collegamento dell‘aria compressa. *Vedere Fissaggio dei componenti, pagina 18.* Collegare l’aria compressa all’unità.

Errore/Codice	Possibile causa	Rimedio
Il vuoto nella camera di cottura non è sufficiente.	Sul piatto di appoggio non è stata montata una base adatta al programma selezionato.	Montare sul piatto di appoggio una base adatta al programma selezionato. *Vedere Prima di azionare l'unità, pagina 30.*
	L'O-ring sul piatto d'appoggio non è posizionato correttamente o è danneggiato.	Accertarsi che l'O-ring sul piatto d'appoggio sia posizionato correttamente e non sia danneggiato. *Vedere Prima di azionare l'unità, pagina 30.*
	La copertura dell'unità non è chiusa.	Per chiudere la copertura dell'unità, selezionare il tasto funzione corrispondente sul quadro comandi.
Problemi all'alimentazione dell'aria compressa.	L'alimentazione dell'aria compressa è interrotta.	Accertarsi che sia stata impostata la pressione di pressatura corretta. *Vedere Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 31.*
Problemi nella procedura di pressatura	Utilizzo di materiali di marche diverse, non forniti da DeguDent.	Contattare il produttore della ceramica. Utilizzare pellet di DeguDent.
I manufatti cotti o pressati possono essere danneggiati durante la procedura di cottura o pressatura.	Sovracottura della ceramica.	Verificare l'impostazione del programma di cottura o di pressatura. Modificare le impostazioni per adeguarle al materiale utilizzato. *Vedere Modifica di programmi, pagina 46.*
I manufatti cotti o pressati possono essere danneggiati durante la procedura di cottura o pressatura.	Danni al materiale causati dalla presenza di residui (ad es. macchie scure) sulla muffola elettrica.	Eseguire un programma di pulizia.
Qualità insoddisfacente dei manufatti cotti.	Regolazione imprecisa della temperatura.	Eseguire una calibratura con il set di calibratura opzionale. *Vedere Calibratura, pagina 64.*

Aggiornamento del software

L‘unità viene fornita con il software installato.
Il proprietario dell‘unità è responsabile dell‘aggiornamento dell‘apparecchiatura.
È possibile far eseguire l‘aggiornamento del software a un tecnico del servizio assistenza di DeguDent.

- Contattare eventualmente DeguDent.

Gli aggiornamenti vengono eseguiti dai tecnici del servizio assistenza di DeguDent ad ogni intervento di manutenzione programmato.

L‘aggiornamento del software può essere eseguito direttamente dall‘utente.

- È consigliabile visitare regolarmente il sito Internet di DeguDent per informazioni sull‘aggiornamento del software.

Sul sito Internet di DeguDent sono disponibili descrizioni esaurienti degli aggiornamenti.

- Selezionare un aggiornamento dalle pagine del sito Internet di DeguDent.
- Eseguire il download dell‘aggiornamento.
- Memorizzare l‘aggiornamento su uno stick USB.
- Spegnere l‘unità.
- Inserire lo stick USB nell‘apposita porta dell‘unità.
- Accendere l‘unità.

L’aggiornamento viene installato automaticamente sull‘unità.

Se l‘aggiornamento dell‘unità è stato eseguito con successo, viene visualizzato il messaggio AGGIORNAMENTO CONCLUSO-RIAVVIARE L‘UNITÀ.

- Confermare il messaggio.
- Qualora l‘aggiornamento non venga installato automaticamente, contattare DeguDent.
- Rimuovere lo stick USB dalla porta corrispondente.
- Spegnere l‘unità.
- Attendere un minuto prima di riaccendere l‘unità.
- Accendere l‘unità.

Il test di autodiagnostica dell‘unità si avvia automaticamente.

Durante l‘autodiagnostica viene visualizzata la versione corrente del software.

Disinstallazione

ProFire® press

PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica.

- Non toccare per alcun motivo la presa per la pompa del vuoto sull‘unità, quando quest‘ultima è accesa.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

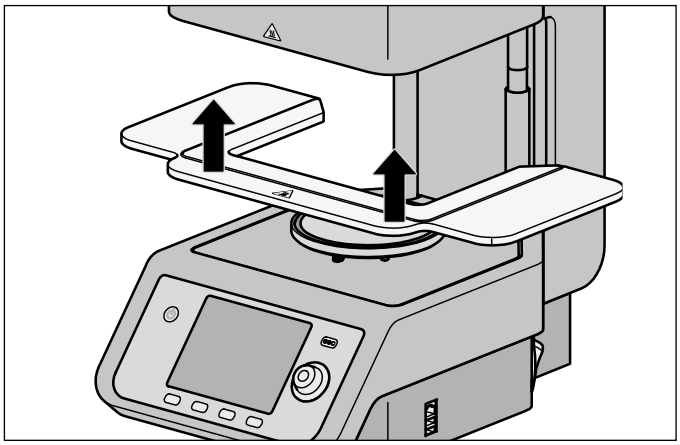
- Non toccare in nessun caso le superfici dell’unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell’unità.

- Non toccare gli elementi all’interno dell’unità quando la copertura è sollevata.

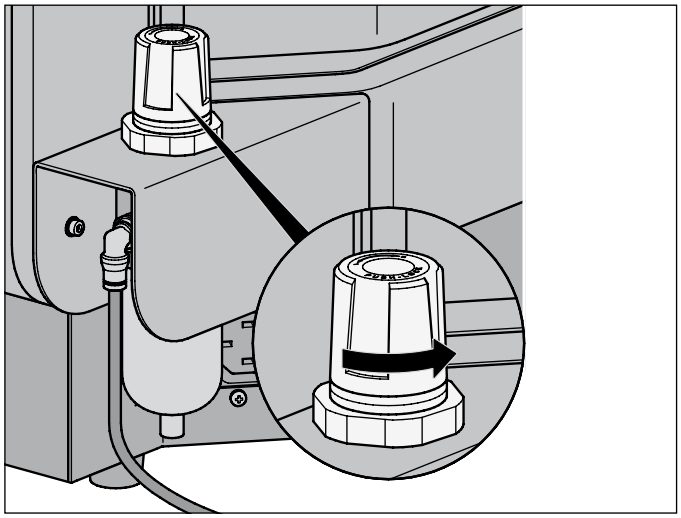
- Per disinstallare l‘unità, procedere nel modo seguente:
- Accertarsi che tutti programmi siano terminati.
- Sollevare la copertura dell’unità.
- Accertarsi che la piastra di cottura o la muffola siano state rimosse.
- Accertarsi che l‘unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.
- Rimuovere il piatto di appoggio magnetico dalla piastra di cottura.



- Accertarsi che la base di cottura o di pressatura si trovi sul piatto di appoggio dell‘unità.
- Accertarsi che la copertura dell‘unità sia chiusa.
- Posizionare l‘interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione O.

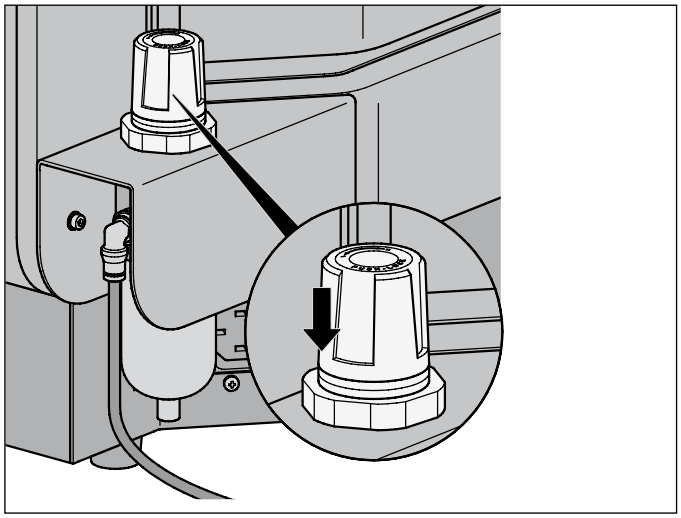
L‘unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.
- Ruotare il regolatore di pressione in senso antiorario fino all‘arresto.



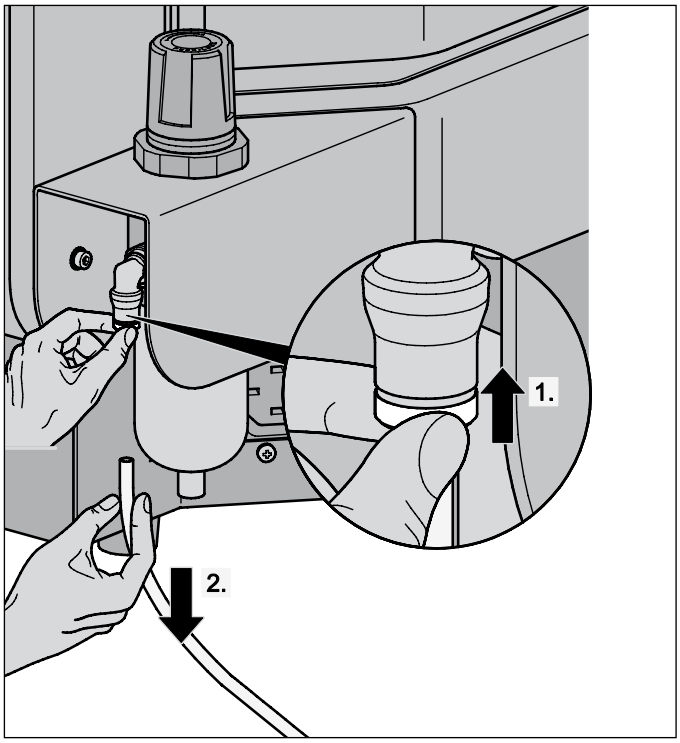
L’alimentazione dell‘aria compressa è interrotta.

- Premere verso il basso il regolatore di pressione fino all‘arresto.

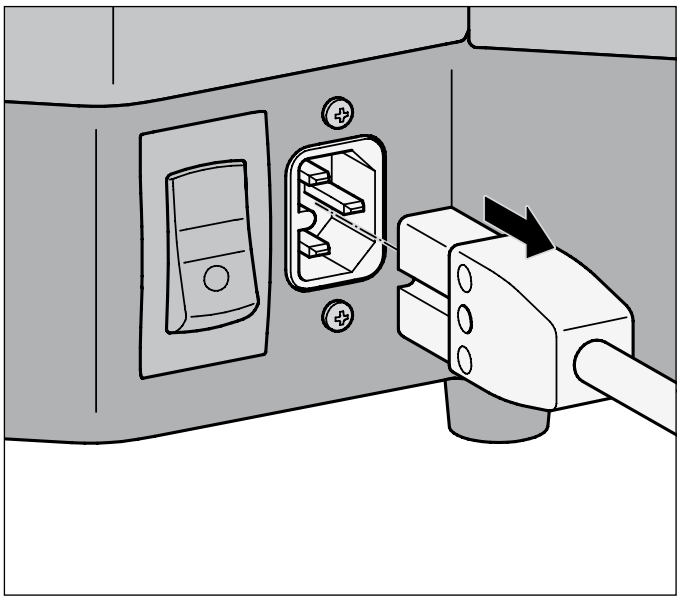


Il regolatore è bloccato.

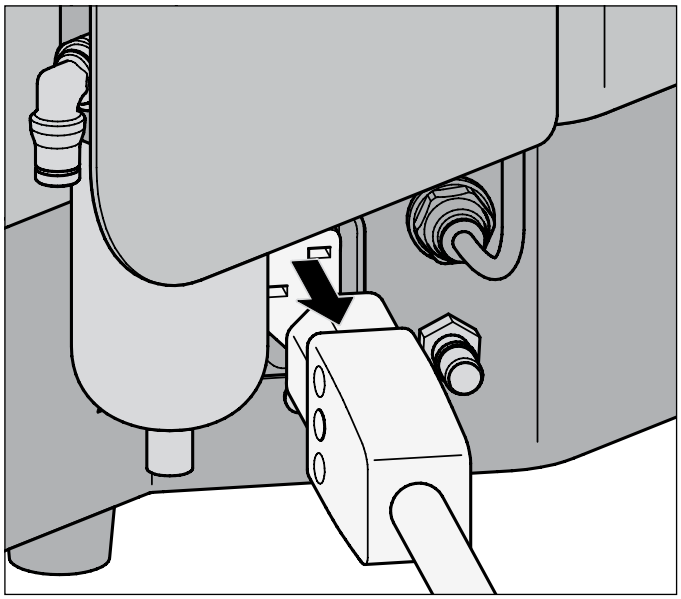
- Premere con una mano l‘anello metallico della ventola dell‘aria compressa contro la ventola stessa e tenerlo premuto (1).
- Con l‘altra mano estrarre il tubo dell‘aria compressa dalla ventola dell‘aria compressa (2.).



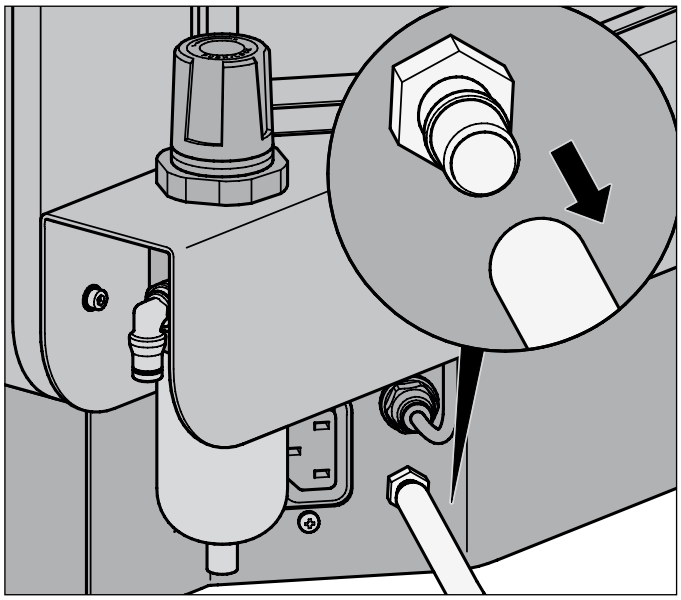
- Estrarre la spina dalla presa di rete.



- Disconnettere il cavo di alimentazione della pompa per vuoto.



- Estrarre il tubo per vuoto dall‘apposita presa.



ProFire® compact

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell'unità.

- Non toccare gli elementi all'interno dell'unità quando la copertura è sollevata.

AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con superfici molto calde.

- Non toccare in nessun caso le superfici dell'unità e del ripiano portaoggetti prima di averle lasciate raffreddare per almeno cinque minuti.

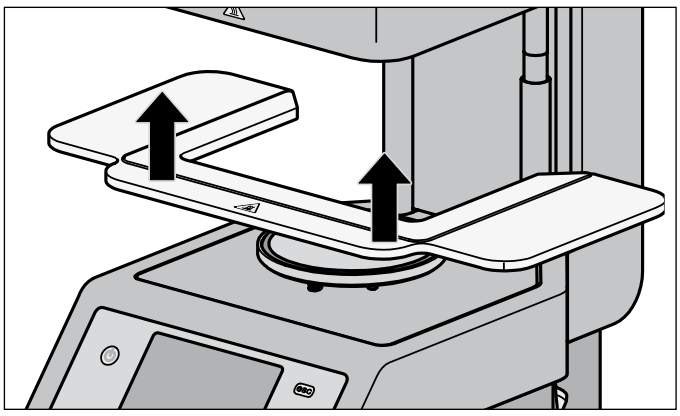
AVVERTENZA

Pericolo di ustione in caso di contatto con parti molto calde dell'unità.

- Non toccare gli elementi all'interno dell'unità quando la copertura è sollevata.

Per disinstallare l'unità procedere nel modo seguente:

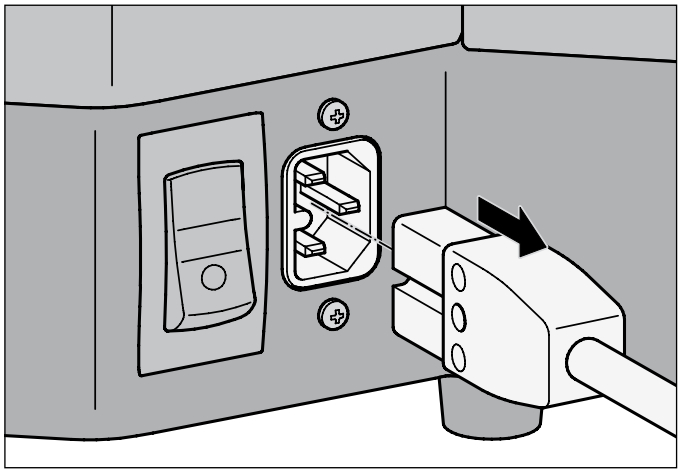
- Accertarsi che tutti programmi siano terminati.
- Sollevare la copertura dell'unità.
- Accertarsi che la piastra di cottura o la muffola siano state rimosse.
- Accertarsi che l'unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.
- Rimuovere il piatto di appoggio magnetico dalla piastra di cottura.



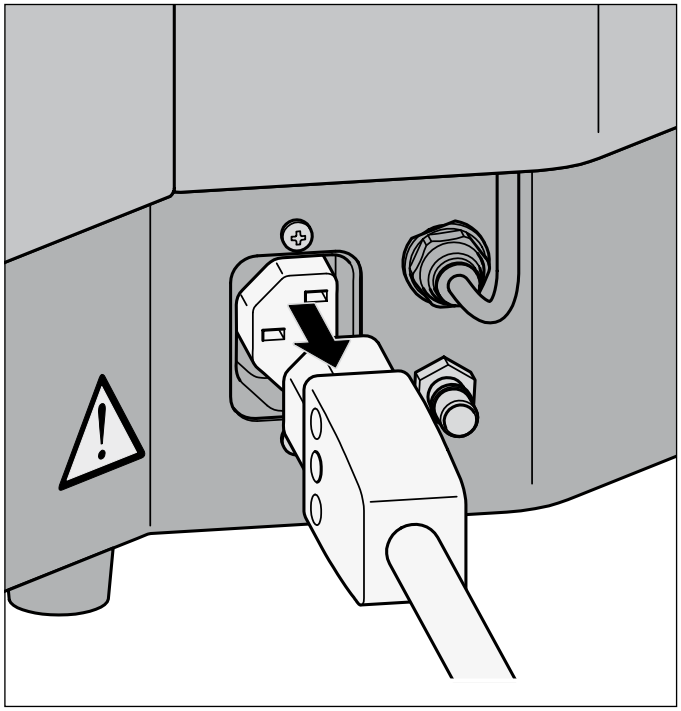
- Accertarsi che la base di cottura si trovi sul piatto di appoggio dell'unità.
- Accertarsi che la copertura dell'unità sia chiusa.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione O.

L'unità è spenta.

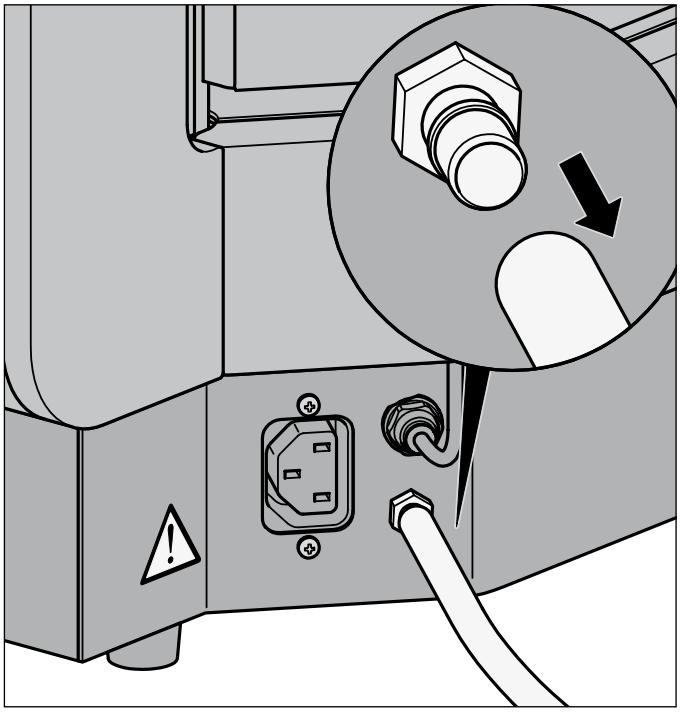
- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.
- Estrarre la spina dalla presa di rete.



- Disconnettere il cavo di alimentazione della pompa per vuoto.



- Estrarre il tubo per vuoto dall‘apposita presa.



Trasporto e stoccaggio

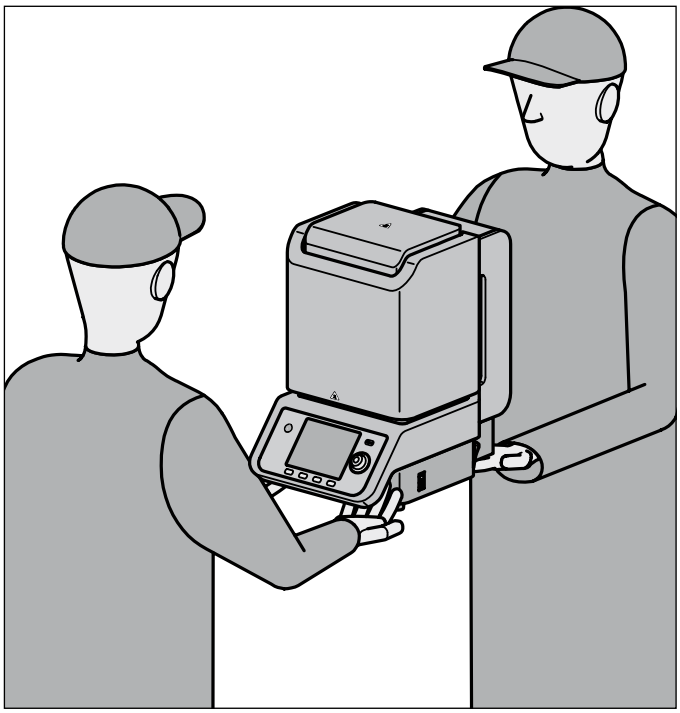
CAUTELA

L’unità pesante può cadere e provocare lesioni.

- L’unità deve essere trasportata da due persone.
- Una persona afferra l’unità con entrambe le mani dal lato anteriore sotto il quadro comandi e l’altra dal lato inferiore sotto la base.

- ProFire® press deve essere trasportato da due persone.

- ProFire® compact deve essere trasportato da due persone.



ATTENZIONE

Oggetti metallici a spigoli vivi, come fibbie o utensili possono graffiare le superfici durante il trasporto.

- Evitare che durante il trasporto l'unità venga a contatto con oggetti a spigoli vivi.
- Trasportare l'unità solo nell'imballo originale.

Solo l'imballo originale garantisce una protezione adeguata durante il trasporto.

AVVERTENZA

I materiali d'imballo (pellicola o polistirene) possono presentare un rischio di soffocamento.

- Conservare l'imballo e i relativi materiali fuori della portata dei bambini.

- Prima del trasporto o dello stoccaggio accertarsi che l'unità sia stata correttamente disinstallata.

Vedere Disinstallazione, pagina 71.

- Imballare tutte le parti comprese nella fornitura standard nell'imballo originale.
- Stoccare tutte le parti comprese nella fornitura standard in un ambiente adeguato.

Vedere Dati tecnici, pagina 83.

Smaltimento

Lo smaltimento di tutte le parti contenute nella fornitura standard deve essere conforme alle norme sullo smaltimento in vigore nel paese di utilizzo.

ATTENZIONE
Uno smaltimento non conforme può causare danni all'ambiente.

- È severamente vietato smaltire l'unità, i relativi componenti, l'imballo o gli accessori, una volta divenuti inutilizzabili, insieme alla comune spazzatura domestica.
- L'utente è tenuto a informarsi presso l'amministrazione comunale sulle possibilità di un riciclo o smaltimento conforme ed ecologico dell'unità e del relativo imballo.

Smaltimento dell'imballo

AVVERTENZA
I materiali d'imballo (pellicola o polistirene) possono presentare un rischio di soffocamento.

- Conservare l'imballo e i relativi materiali fuori della portata dei bambini.

- Conservare l'imballo per tutto il periodo di garanzia.

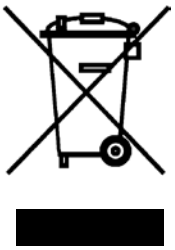
Solo l'imballo originale garantisce una protezione adeguata durante il trasporto.

I materiali da imballo sono stati selezionati in base a considerazioni di tutela ambientale e realizzati con materiali riciclabili. Dopo l'uso i materiali da imballo possono essere reimmessi nel ciclo delle materie prime e contribuire al risparmio di materie prime preziose.

- L'imballo esterno è realizzato in cartone.
- Il materiale di riempimento e gli inserti sono realizzati in cartone o polistirene.
- Le pellicole protettive e i sacchetti sono realizzati in polietilene (PE).
- Smaltire l'imballo in modo ecologico e secondo i criteri della raccolta differenziata.

Smaltimento dell'unità

L'unità contiene una batteria al litio.



- Smaltire l'unità secondo le disposizioni di legge presso un impianto di smaltimento specializzato.
- Smaltire le componenti elettroniche conformemente alla legge tedesca sulla commercializzazione, il ritiro e lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG).

In Cina esiste una normativa simile alla direttiva europea RoHS che regola l'impiego delle stesse sostanze chimiche nei dispositivi elettronici:

- piombo
- mercurio
- cadmio
- cromo (VI)
- ritardanti di fiamma PBB
- ritardanti di fiamma PBDE.

Se i valori limite generali non vengono superati, sulla targhetta di omologazione viene riportato il simbolo seguente:

- Per ulteriori informazioni contattare DeguDent.

Elenco delle impostazioni di programma

Nella tabella seguente sono visualizzate tutte le impostazioni predefinite per i programmi.

Programmi di ossidazione

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
1	Cottura di ossidazione 980°C	250	0:00	0:00	575	0:00	Off	0	0	55	980	0:00	10:00	0	0:00	0:00
2	Cottura di ossidazione 930°C	250	0:00	0:00	575	0:00	Off	0	0	55	930	0:00	5:00	0	0:00	0:00
3	Cottura di ossidazione 900°C	250	0:00	0:00	575	0:00	Off	0	0	55	900	0:00	5:00	0	0:00	0:00
4	Cottura di ossidazione 780°C	250	0:00	0:00	575	0:00	Cont	575	780	55	780	5:00	0:00	0	0:00	0:00

Duceragold® Kiss

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
10	Degunorm classic base	135	6:00	1:00	575	1:00	Cont	575	780	55	780	0:00	1:00	0	0:00	0:00
11	Opaco in pasta	135	6:00	1:00	575	2:00	Cont	575	780	55	780	0:00	1:00	0	0:00	0:00
12	Spalla 1	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	780	55	780	0:00	1:00	0	0:00	0:00
13	Spalla 2	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	780	55	780	0:00	1:00	0	0:00	0:00
14	Dentina 1 con tempera	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	780	55	780	0:00	1:00	720	3:00	0:00
15	Dentina 2 senza tempera	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	780	55	780	0:00	1:00	0	0:00	0:00
16	Lucentezza senza tempera	135	2:00	2:00	450	1:00	Off	0	0	55	770	0:00	1:00	0	0:00	0:00
17	Correzione Final Kiss	135	2:00	2:00	450	1:00	Cont	450	720	55	720	0:00	1:00	0	0:00	0:00
18	Spalla finale	135	2:00	2:00	450	1:00	Cont	450	720	55	720	0:00	1:00	0	0:00	0:00
19	Dentina 1 senza tempera	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	780	55	780	0:00	1:00	0	0:00	0:00
20	Dentina 2 con tempera	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	780	55	780	0:00	1:00	720	3:00	0:00
21	Lucentezza con tempera	135	2:00	2:00	450	1:00	Off	0	0	55	770	0:00	1:00	720	3:00	0:00

Cergo® Kiss

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
25	Dentina 1	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	800	55	800	0:00	1:00	0	0:00	0:00
26	Dentina 2	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	800	55	800	0:00	1:00	0	0:00	0:00
27	Glasatura	135	2:00	2:00	450	1:00	Off	0	0	55	790	0:00	1:00	0	0:00	0:00
28	Massa di correzione	135	2:00	2:00	450	2:00	Cont	450	720	55	720	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Impostazioni predefinite dei programmi

Duceram® LFC

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
30	Wash	135	1:00	2:00	450	1:00	Cont	450	700	55	700	0:00	1:00	0	0:00	0:00
31	Dentina	135	2:00	2:00	450	1:00	Cont	450	660	55	660	0:00	1:00	0	0:00	0:00
32	Glasatura	135	2:00	2:00	450	1:00	Off	0	0	55	650	0:00	1:30	0	0:00	0:00

Duceram® Kiss

Generale

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
35	Massa neutra Bio - Leg	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	900	55	900	0:00	3:00	0	0:00	0:00
36	Opaco in pasta Bio - Leg	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	900	55	900	0:00	3:00	0	0:00	0:00
37	Opaco in polvere Bio - Leg	135	2:00	2:00	575	1:00	Cont	575	900	55	900	0:00	3:00	0	0:00	0:00
38	Pasta 1 + 2	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	930	55	930	0:00	2:00	0	0:00	0:00
39	Polvere 1 + 2	135	2:00	2:00	575	1:00	Cont	575	930	55	930	0:00	2:00	0	0:00	0:00
40	Spalla 1	135	2:00	2:00	575	2:00	Cont	575	920	55	920	0:00	1:00	0	0:00	0:00
41	Spalla 2	135	2:00	2:00	575	2:00	Cont	575	920	55	920	0:00	1:00	0	0:00	0:00
42	Dentina 1 CET < 14,4	135	1:00	3:00	575	2:00	Cont	575	910	55	910	0:00	1:00	0	0:00	0:00
43	Dentina 2 CET < 14,4	135	1:00	2:00	575	2:00	Cont	575	900	55	900	0:00	1:00	0	0:00	0:00
44	Glasatura CET < 14,4	135	1:00	2:00	575	1:00	Off	575	890	55	890	0:00	1:00	0	0:00	0:00
45	Correzione Final Kiss	135	1:00	1:00	575	1:00	Cont	0	0	55	880	0:00	1:00	0	0:00	0:00
46	Spalla finale	135	1:00	2:00	450	1:00	Cont	450	660	55	660	0:00	1:00	0	0:00	0:00
47	Dentina 1 CET > 14,4	135	1:00	3:00	575	2:00	Cont	575	910	55	910	0:00	1:00	850	3:00	0:00
48	Dentina 2 CET > 14,4	135	1:00	2:00	575	2:00	Cont	575	900	55	900	0:00	1:00	850	3:00	0:00
49	Glasatura CET > 14,4	135	1:00	2:00	575	1:00	Off	0	0	55	890	0:00	1:00	850	3:00	0:00
50	Correzione Final Kiss CET > 14,4	135	1:00	1:00	575	1:00	Cont	575	880	55	880	0:00	1:00	850	3:00	0:00

StarLoy® C

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
55	Bonder	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	980	55	980	0:00	2:00	0	0:00	0:00
56	Opaco in pasta	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	950	55	950	0:00	2:00	0	0:00	0:00
57	Opaco in polvere	135	2:00	2:00	575	1:00	Cont	575	950	55	950	0:00	2:00	0	0:00	0:00
58	Spalla 1 + 2	135	2:00	2:00	575	2:00	Cont	575	930	55	930	0:00	1:00	0	0:00	0:00
59	Dentina 1	135	1:00	3:00	575	2:00	Cont	575	920	55	920	0:00	1:00	850	3:00	6:00
60	Dentina 2	135	1:00	2:00	575	2:00	Cont	575	910	55	910	0:00	1:00	850	3:00	6:00
61	Glasatura	135	1:00	2:00	575	1:00	Off	0	0	55	890	0:00	1:00	850	3:00	6:00
62	Correzione (Final Kiss)	135	1:00	2:00	575	1:00	Cont	575	880	55	880	0:00	1:00	850	3:00	6:00
63	Spalla finale	135	1:00	2:00	450	1:00	Cont	450	660	55	660	0:00	1:00	0	0:00	0:00

StarLoy® soft

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
66	Opaco in pasta 1	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	980	55	980	0:00	2:00	0	0:00	0:00
67	Opaco in pasta 2	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	950	55	950	0:00	2:00	0	0:00	0:00
68	Opaco in polvere 1	135	2:00	2:00	575	1:00	Cont	575	980	55	980	0:00	2:00	0	0:00	0:00
69	Opaco in polvere 2	135	2:00	2:00	575	1:00	Cont	575	950	55	950	0:00	2:00	0	0:00	0:00
70	Spalla 1 + 2	135	2:00	2:00	575	2:00	Cont	575	930	55	930	0:00	1:00	0	0:00	0:00
71	Dentina 1	135	1:00	3:00	575	2:00	Cont	575	920	55	920	0:00	1:00	850	3:00	6:00
72	Dentina 2	135	1:00	2:00	575	2:00	Cont	575	910	55	910	0:00	1:00	850	3:00	6:00
73	Glasatura	135	1:00	2:00	575	1:00	Off	0	0	55	890	0:00	1:00	850	3:00	6:00
74	Correzione (Final Kiss)	135	1:00	2:00	575	1:00	Cont	575	880	55	880	0:00	1:00	850	3:00	6:00
75	Spalla finale	135	1:00	2:00	450	1:00	Cont	450	660	55	660	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Cercon® ceram kiss

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
80	Liner in polvere 1	135	2:00	2:00	450	3:00	Cont	450	970	55	970	0:00	1:00	0	0:00	0:00
81	Liner in polvere 2	135	2:00	2:00	450	3:00	Cont	450	960	55	960	0:00	1:00	0	0:00	0:00
82	Liner in pasta 1	135	6:00	2:00	575	3:00	Cont	575	970	55	970	0:00	1:00	0	0:00	0:00
83	Liner in pasta 2	135	6:00	2:00	575	3:00	Cont	575	960	55	960	0:00	1:00	0	0:00	0:00
84	Spalla 1	135	3:00	3:00	450	3:00	Cont	450	850	55	850	0:00	1:00	0	0:00	0:00
85	Spalla 2	135	3:00	3:00	450	3:00	Cont	450	850	55	850	0:00	2:00	0	0:00	0:00
86	Dentina 1	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	830	55	830	0:00	1:30	0	0:00	6:00
87	Dentina 2	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	820	55	820	0:00	1:30	0	0:00	6:00
88	Glasatura	135	0:00	3:00	450	2:00	Off	0	0	55	800	0:00	1:00	0	0:00	6:00
89	Correzione (Final Kiss)	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	680	55	680	0:00	1:00	0	0:00	6:00
90	Spalla finale (F-SM)	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	680	55	680	0:00	1:00	0	0:00	6:00

Impostazioni predefinite dei programmi

Press&smile™

Cercon® ceram press tecnica di colorazione

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
91	Cottura fissazione colore	135	2:00	2:00	450	0:00	Cont	450	700	55	700	0:00	1:00	0	0:00	0:00
92	Cottura glasura	135	2:00	2:00	450	0:00	Off	0	800	55	800	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Cercon® ceram press tecnica di stratificazione

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
93	Glasatura	135	0:00	3:00	450	2:00	Off	0	0	55	800	0:00	1:00	0	0:00	0:00
94	Dentina Schneide	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	830	55	830	0:00	1:30	0	0:00	0:00
95	Correzione	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	680	55	680	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Ducera® press

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
165	Opaco in pasta	135	4:00	2:00	575	1:00	Cont	575	980	55	980	1:30	1:30	0	0:00	0:00
166	Correzione cervical	135	2:00	2:00	500	2:00	Cont	500	820	55	820	1:00	1:00	0	0:00	0:00
167	Supercolori smalto	135	2:00	2:00	450	1:00	Off	0	0	55	810	0:00	1:00	0	0:00	0:00
168	Correzione incisal	135	1:00	2:00	450	1:00	Cont	450	720	55	720	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Duceratin® Kiss

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
98	Adesivo	135	3:00	2:00	600	1:00	Cont	600	750	100	750	0:00	1:00	0	0:00	0:00
99	Opaco 1 + 2	135	6:00	3:00	450	1:00	Cont	450	760	100	760	0:00	0:30	0	0:00	0:00
100	SM 1 + 2	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	780	55	780	0:00	1:00	0	0:00	0:00
101	Dentina 1	135	3:00	3:00	450	3:00	Cont	450	760	55	760	0:00	1:00	0	0:00	0:00
102	Dentina 2	135	3:00	3:00	450	3:00	Cont	450	750	55	750	0:00	1:00	0	0:00	0:00
103	Glasatura	135	2:00	2:00	450	2:00	Off	0	0	55	730	0:00	1:00	0	0:00	0:00
104	Final Kiss	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	680	55	680	0:00	1:00	0	0:00	0:00
105	Final SM	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	680	55	680	0:00	1:00	0	0:00	0:00

AllCeram®

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
110	Cottura del liner	130	3:00	2:00	575	2:00	Cont	575	930	55	930	0:00	1:00	0	0:00	0:00
111	Masse spalla	130	3:00	2:00	575	3:00	Cont	575	1040	55	1040	0:00	1:00	0	0:00	0:00
112	Massa strutturale	130	3:00	3:00	575	3:00	Cont	575	1050	55	1050	0:00	1:00	0	0:00	0:00
113	Cottura dentina 1	130	3:00	2:00	575	2:00	Cont	575	920	55	920	0:00	1:00	0	0:00	0:00
114	Cottura dentina 2	130	3:00	2:00	575	2:00	Cont	575	910	55	910	0:00	1:00	0	0:00	0:00
115	Glasatura	130	2:00	0:00	575	0:00	Off	0	0	55	900	0:00	2:00	0	0:00	0:00
116	Correzione	130	1:00	2:00	575	2:00	Cont	575	840	55	840	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Duceram® Plus

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
120	Opaco in pasta 1	135	5:00	2:00	575	0:00	Cont	575	930	55	930	0:00	3:00	0	0:00	0:00
121	Opaco in pasta 2	135	5:00	2:00	575	0:00	Cont	575	930	55	930	0:00	2:00	0	0:00	0:00
122	Opaco in polvere 1	135	2:00	2:00	600	2:00	Cont	600	930	55	930	0:00	3:00	0	0:00	0:00
123	Opaco in polvere 2	135	2:00	2:00	600	0:00	Cont	600	930	55	930	0:00	2:00	0	0:00	0:00
124	Spalla	135	7:00	2:00	575	2:00	Cont	575	920	55	920	0:00	1:00	0	0:00	0:00
125	Dentina 1 CET < 14,2	135	2:00	2:00	600	2:00	Cont	600	910	55	910	0:00	1:00	0	0:00	0:00
126	Dentina 2 CET < 14,2	135	2:00	2:00	600	2:00	Cont	600	900	55	900	0:00	1:00	0	0:00	0:00
127	Glasatura CET < 14,2	135	2:00	2:00	600	2:00	Off	0	0	55	890	0:00	1:00	0	0:00	0:00
128	Correzione CET < 14,2	135	2:00	2:00	600	1:00	Cont	600	880	55	880	0:00	1:00	0	0:00	0:00
129	Dentina 1 CET > 14,2	135	2:00	2:00	600	2:00	Cont	600	910	55	910	0:00	1:00	850	3:00	0:00
130	Dentina 2 CET > 14,2	135	2:00	2:00	600	2:00	Cont	600	900	55	900	0:00	1:00	850	3:00	0:00
131	Glasatura CET > 14,2	135	2:00	2:00	600	2:00	Off	0	0	55	890	0:00	1:00	850	3:00	0:00
132	Correzione CET > 14,2	135	2:00	2:00	600	1:00	Cont	600	880	55	880	0:00	1:00	850	3:00	0:00

Impostazioni predefinite dei programmi

Ducera® Lay Superfit

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
136	Sinterizzazione	135	0:00	5:00	625	0:00	Off	0	0	55	1100	0:00	5:00	0	0:00	0:00
137	Connetore	135	0:00	3:00	575	3:00	Cont	575	970	55	970	0:00	1:00	0	0:00	0:00
138	Dentina 1	135	2:00	3:00	575	3:00	Cont	575	940	120	940	0:00	1:00	0	0:00	0:00
139	Dentina 2	135	1:00	2:00	575	3:00	Cont	575	930	120	930	0:00	1:00	0	0:00	0:00
140	Lucentezza	135	2:00	1:00	575	3:00	Off	0	0	120	920	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Cercon® ceram love

Programmi di ossidazione	Nome programma	Essicazione (°C)	Essicazione (min.)	Tempo di chiusura (min.)	Temperatura preriscaldo (°C)	Tempo preriscaldo (min.)	Vuoto	Vuoto on (°C)	Vuoto off (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Vuoto (min.)	Mantenimiento (min.)	Temperatura tempera (°C)	Tempo tempera (min.)	Raffreddamento
150	Liner in pasta 1	135	6:00	2:00	575	3:00	Cont	575	970	55	970	0:00	1:00	0	0:00	0:00
151	Liner in pasta 2	135	6:00	2:00	575	3:00	Cont	575	960	55	960	0:00	1:00	0	0:00	0:00
152	Spalla 1	135	3:00	3:00	450	3:00	Cont	450	900	55	950	0:00	2:00	0	0:00	6:00
153	Spalla 2	135	3:00	3:00	450	3:00	Cont	450	890	55	950	0:00	1:00	0	0:00	6:00
154	Dentina 1	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	900	55	900	0:00	1:30	0	0:00	6:00
155	Dentina 2	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	890	55	890	0:00	1:30	0	0:00	6:00
156	Glasatura	135	2:00	3:00	450	3:00	Off	0	0	55	880	0:00	1:00	0	0:00	6:00
157	Correzione (Final Love)	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	680	55	680	0:00	1:00	0	0:00	0:00
158	Spalla finale (F-SM)	135	2:00	3:00	450	3:00	Cont	450	680	55	680	0:00	1:00	0	0:00	0:00

Porgramma di pressatura

Porgramma di pressatura	Nome programma	Temperatura iniziale (°C)	Velocità preriscaldo (°C/min)	Temperatura finale (°C)	Mantenimento (min.)	Tempo pressione (min)	Pressione controllata (bar/10)
180	Cergo Kiss 100, 200g Muffola	700	60	980	20:00	20:00	2,7
181	Cergo Kiss PressMaster	700	60	980	40:00	40:00	3,0
182	CerconPress 100, 200g Muffola	700	60	940	20:00	10:00	2,7
183	Cercon PressMaster	700	60	960	40:00	20:00	3,0
184	Ducera Press 100, 200g Muffola	700	60	930	20:00	10:00	2,7
185	Ducera Press PressMaster	700	60	960	40:00	20:00	3,0

Dati tecnici

Seguire anche le istruzioni sulla targhetta di omologazione.

Vedere Dati presenti sulla targhetta di omologazione, pagina 26.

Dati tecnici ProFire® press

Dimensioni	Profondità: Larghezza: Altezza a camera di cottura chiusa Altezza a camera di cottura aperta:	430 mm 270 mm 560 mm 710 mm
Condizioni ambientali	Impiego: Altezza slm: Range di temperatura: Umidità atmosferica: Fluttuazioni di tensione:	Solo uso interno Fino a 2000 m 5-40 °C Massima umidità atmosferica relativa 80 % per temperature fino a 31 °C Decremento lineare fino a 50 % dell'umidità atmosfericarelativa a 40 °C
Tensione di alimentazione e frequenza	Europa: Paesi extraeuropei, ad es. Nord America, Canada, Giappone:	230 – 240 V~ (50/60 Hz) 100 – 125 V~ (50/60 Hz
Fusibile esterno		Almeno 10 A
Fusibile interno		6 A
Pressione consentita(alimentazione aria compressa, ad es. tramite compressore opzionale)		3,5 –10 bar
Depressurizzazione consentita(alimentazione del vuoto, ad es. tramite pompa per vuoto opzionale)		Fino a –0,05 bar
Potenza assorbita		1.400 W
Temperatura massima di cottura		1.200 °C
Peso		27 kg

Dati tecnici ProFire® compact

Dimensioni	Profondità: Larghezza: Altezza a camera di cottura chiusa Altezza a camera di cottura aperta:	430 mm 270 mm 460 mm 610 mm
Condizioni ambientali	Impiego: Altezza slm: Range di temperatura: Umidità atmosferica: Fluttuazioni di tensione:	Solo uso interno Fino a 2000 m 5-40 °C Massima umidità atmosferica relativa 80 % per temperature fino a 31 °C Decremento lineare fino a 50 % dell'umidità atmosfericarelativa a 40 °C
Tensione di alimentazione e frequenza	Europa: Paesi extraeuropei, ad es. Nord America, Canada, Giappone:	230 – 240 V~ (50/60 Hz) 100 – 125 V~ (50/60 Hz
Fusibile esterno		Almeno 10 A
Fusibile interno		6 A
Pressione consentita(alimentazione aria compressa, ad es. tramite compressore opzionale)		Fino a –0,05 bar
Potenza assorbita		1.400 W
Temperatura massima di cottura		1.200 °C
Peso		23 kg

Conformità alle norme

L'unità è stata progettata e realizzata in conformità con le seguenti norme, leggi e direttive:

Norma	
DIN EN 61010-1: 2002-08	Disposizioni di sicurezza per dispositivi elettrici di misurazione, comando e regolazione e per apparecchiature da laboratorio
DIN EN 61010-2-010: 2004-06	Disposizioni di sicurezza per dispositivi elettrici di misurazione, comando e regolazione e per apparecchiature da laboratorio – Parte 2-010
DIN EN 61326-1: 2006-10	Requisiti di compatibilità elettromagnetica per dispositivi elettrici di misurazione, comando e regolazione e per apparecchiature da laboratorio – Parte 1
DIN EN ISO 12100-2: 2004-04	Sicurezza dei macchinari – Concetti di base, principi generali – Parte 1
DIN EN ISO 12100-1: 2004-04	Sicurezza dei macchinari – Concetti di base, principi generali – Parte 2
Direttiva CE relativa ai macchinari 98/37/EG	Sicurezza dei macchinari
Direttiva CE relativa alla compatibilità elettomagnetica 89/336/EWG	Compatibilità elettromagnetica
Direttiva CE relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro determinati limiti di tensione (bassa tensione) 73/23/EWG	Sicurezza elettrica

L'unità è certificata CE. Dichiarazione di conformità inclusa.

Indirizzo di contatto del producttore

Indirizzo di contatto del produttore

Per qualsiasi domanda alla quale il presente manuale d'uso non fornisce una risposta esauriente, contattare:
DeguDent GmbH
Rodenbacher Chaussee 4
63457 Hanau
Germania

Direchiarozione di conformità CE

PER

DeguDent GmbH
Rodenbacher Chaussee 4
63457 Hanau

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che

ProFire® press / ProFire® compact

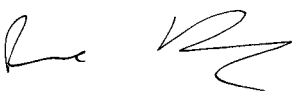
apparecchiatura per la cottura die masse ceramiche per uso dentale

è conforme alle disposizione della/e seguente/i direttiva/e

Direttiva 2002/95/CE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
Direttiva 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)
Direttiva 2006/42/CE sui macchinari
Direttiva 2006/95/CE relativa alla bassa tensione
Direttiva EMC 89/336/CEE

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate
DIN EN ISO 12100-1: 2004-04
DIN EN ISO 12100-2: 2004-04
DIN EN 61010-1: 2004-01
DIN EN 61010-2-010: 2004-06
DIN EN 61326-1: 2006-10

Hanau, 03.03.2009
Dr. Udo Schusser
Responsabile Ricerca e Sviluppo



Hanau, 03.03.2009
Dr. Bernhard Kraus
Responsabile Gestione Qualità

50572513/b
Ultima revisone: 09/2010

www.degudent.com

DeguDent GmbH
Rodenbacher Chaussee 4
63457 Hanau-Wolfgang
GERMANY
Tel. +49/6181/59-50

DeguDent
A Dentsply International Company